Cuisine | a&d

Nouvelle Formule

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

n°5

Gastronomie pour tous

Belgique : 6,90€
L 19107 - 5 - F: 6,90 € - RD




Michel Troisgros **Gordon Ramsay**



méconnu et délicieux

Cuisine créative



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

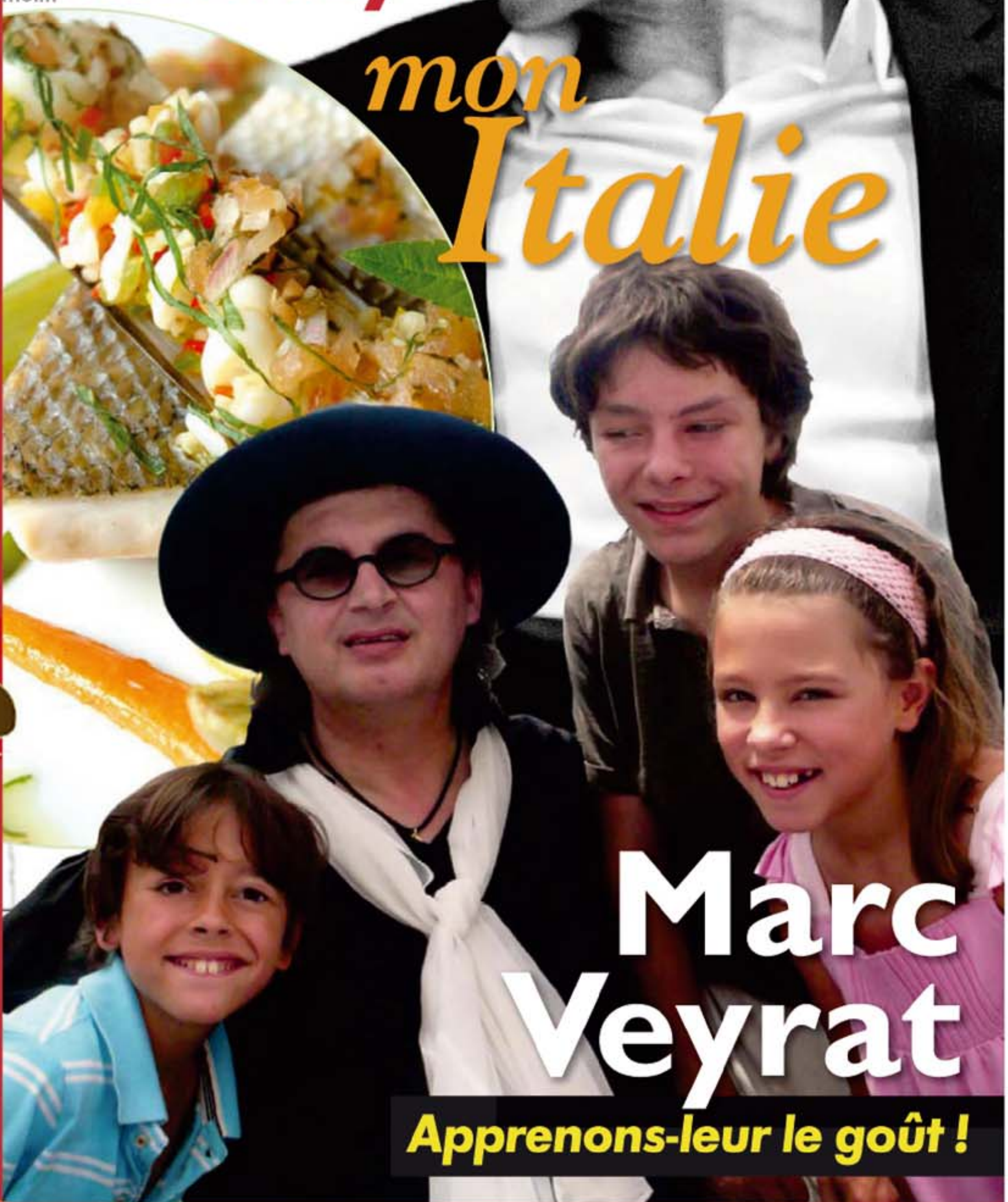
El Buli meilleur restaurant du monde

100 pages de recettes simples, savoureuses, créatives et pas chères

Les soupes de Marc Veyrat



Escabèche de moules



George Clooney : mon Italie

Marc Veyrat

Apprenons-leur le goût !

Et aussi :

Jean-Paul Hévin : haute couture chocolatière - La Bretesche : saveurs bretonnes
Joël Robuchon : recettes minceur - Tour du monde gastronomique
Coaching avec Alain Ducasse - Frédéric Anton au Pré Catalan - Recettes au parmesan

Publication bimestrielle
N°5 Septembre-Octobre 2009

Directeur de la Publication • Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Direction artistique • Maquette :
eric Lacabanne
assistant maquetiste :
Alexandre Césarini
Direction Administrative :
Valérie Travers

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.

Distribution : MLP
Réglage :
Media 10 : 09 61 45 20 71
Belgique :
Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire : en cours.





Cuisine | a&d

Sommaire



Restaurant Prunier
16, avenue Victor Hugo - 75116 Paris
Tél. : +33 (0)1 44 17 35 85

Café Prunier
15, place de la Madeleine - 75008 Paris
Tél. : +33 (0)1 47 42 98 91

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

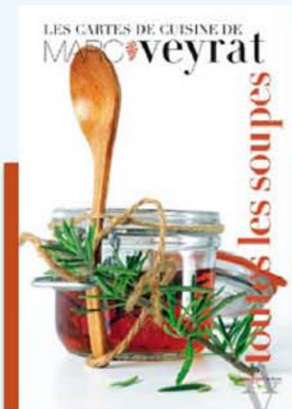


Boutique et salon de thé
231, rue Saint-Honoré 75001 Paris
Tél : 01 55 35 35 96

Boutique
23 bis, avenue de la Motte-Picquet
75007 Paris
Tél : 01 45 51 77 48
Et www.jphevin.com



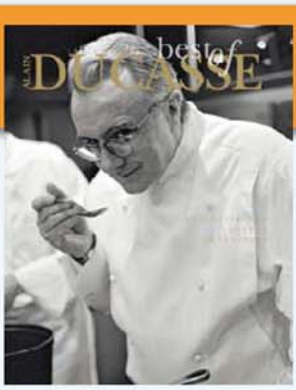
Une journée à elBulli
À la découverte des idées, des méthodes
et de la créativité de Ferran Adrià.
Ferran Adrià, Albert Adrià, Juli Soler
214 x 290 mm
528 pages et 104 pages d'encarts
1100 illustrations couleur
Phaidon





partant en combat pour le bio et lance son épicerie fast-food évidemment bio où l'on cuisine sans attendre une minute. Le chef élabore toutes les recettes de son nouveau concept à partir de 5,60 jusqu'à... un prix raisonnable ! A consommer sur place ou à emporter dans des bocaux consignés : hamburger bio + frites bio : 9,80 , soupes modernes écume virtuelles, : 5,80
Poulet curcuma, bourguignons, tartifletes, clafoutis salés, légumes oubliés, nems, wraps, sandwichs : un nouveau traiteur-épicier est né. Cozna Vera, 7 avenue de Chavoires, 74940 ANNECY LE VIEUX. Tél. 04 50 63 41 65
Recettes extraites du livre
Toutes les soupes aux éditions Agnès Viénot





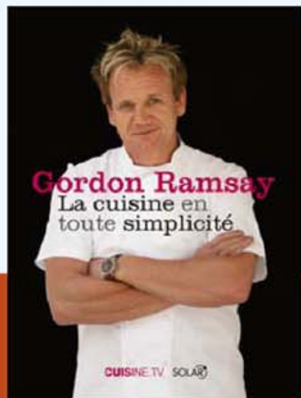


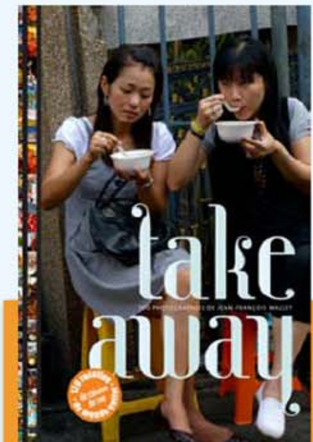


http://ebooks-redirectionne-moi.fr











Prunier,

artisan de la renaissance du caviar français

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Connu pour sa production de caviar français, Prunier est avant tout une maison qui défend " Tout ce qui vient de la mer ". Ce lieu de rendez-vous incontournable pour des générations d'amateurs de poissons renoue aujourd'hui avec ses origines et décline, dans l' assiette comme en salle, un univers entièrement dédié aux produits de la mer. Mention spéciale au caviar d'Aquitaine qui recouvre ses lettres de noblesse.



Le spécialiste des produits de la mer

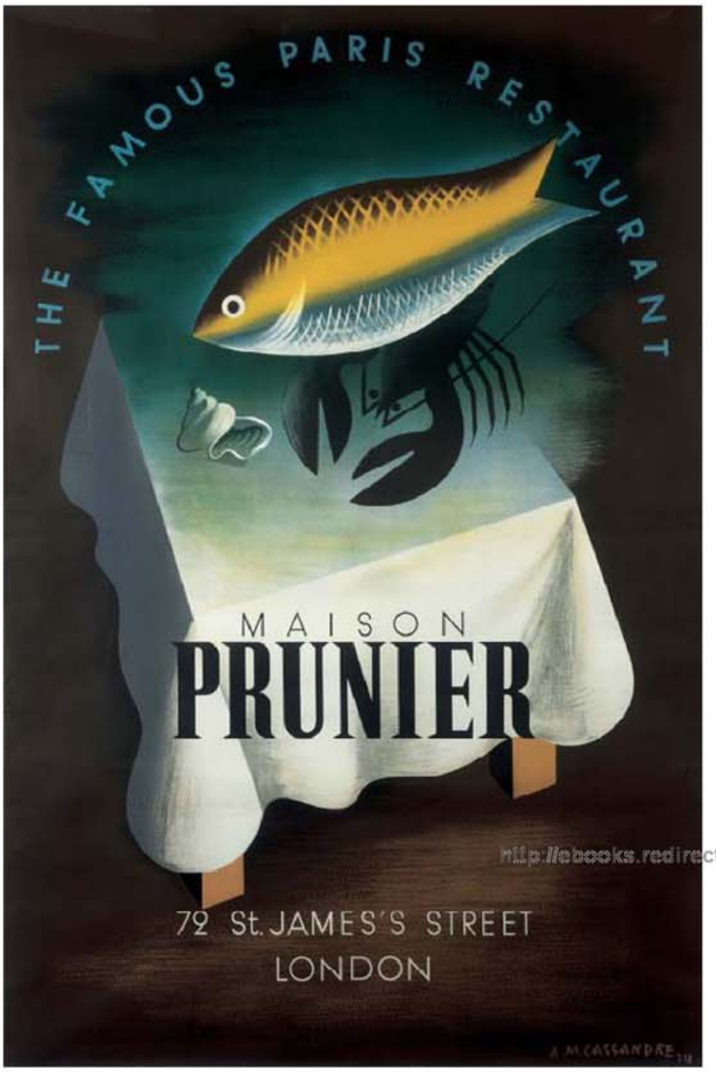
A l' époque d'Alfred Prunier, les huîtres sont servies à chaque repas. Son fils, Emile, fait perdurer la tradition, tout en élargissant l' offre et introduit les poissons à la carte.
Par la suite, il lance un nouveau service : la distribution de poissons frais à Paris. Haddocks, harengs fumés, crevettes, homards, langoustes, soles, turbots, et même grenouilles : la qualité de ses produits étant irréprochable, son entreprise connaît un succès immédiat.
http://ebooks-redirectionne.cci.fr
Il achète par la suite le magasin voisin pour le transformer en poissonnerie et met en place la livraison de poissons vivants d' eau douce, puis d' eau de mer. Son pari d' importer le système des fameuses pêcheries norvégiennes est relevé !
Parallèlement à son activité de poissonnerie et de restaurant haut de gamme, Prunier devient le fournisseur attitré en poissons, huîtres et caviar de nombreux hôtels et restaurants, en France comme en Europe.
L' entreprise dispose de ses propres chalutiers et de plusieurs parcs à huîtres, employant plus de six cents coursiers, les " canaques ", qui livrent les huîtres directement au domicile de la riche clientèle de la Maison Prunier. Sur demande, il est même possible d'ouvrir et de servir les huîtres sur place !
Son talent : capter l'air du temps En 1915, le restaurant de la rue Duphot accueille un " bar de dégustation ", véritable phénomène à l'époque. Au bar, le client peut s' offrir non seulement à boire,mais aussi des huîtres et des plats froids. Emile Prunier met par ailleurs en place la vente du vin au verre, nouveauté pour un établissement de renom, la pratique du " coup de rouge " étant jusqu'alors réservée aux bistrots.
Dans les années 20, Emile fait une rencontre décisive en la personne de monsieur Blanc, client de la Maison Prunier, qui l' informe de la présence d' esturgeons en Gironde. Afin de remplacer



Les débuts d'une saga

L' histoire de la Maison Prunier est l'histoire d'une famille, celle d'Alfred Prunier. Né en 1848, il quitte rapidement le domicile familial pour faire ses premières armes dans un bistrot parisien, où il découvre le vin et les huîtres. En 1872, âgé de vingt-quatre ans, il décide avec son épouse Catherine de fonder, rue d'Antin son premier restaurant spécialisé dans les huîtres. La Maison Prunier est née.
Contraints de déménager par les travaux du Baron Haussmann, les Prunier acquièrent un magasin rue Duphot qu'ils transforment en restaurant. L' établissement est d'abord fréquenté par une clientèle de passage, jusqu'au jour où Catherine Prunier invite deux de ses anciens employeurs, la Princesse russe Dolgoruki – longtemps maîtresse du Tsar Alexandre II –, et le grand Rabbin de Paris, qui reviendront accompagnés de leurs prestigieux amis.
La Maison Prunier devient dès lors l' endroit de prédilection des hommes d'affaires, politiciens, éditeurs de presse, et grands de ce monde. Le prince Orloff, Sarah Bernhardt, Georges Clémenceau et Arthur Meyer s'y succèdent.
A cette époque, avec la nouvelle alliance Franco-Russe de 1892, le Tout Paris se passionne pour la Russie. Les Grands Ducs russes et leurs officiers







http://ebooks.redirectionne-moi.fr

organisent de fastueuses réceptions au restaurant Prunier, et c'est pour satisfaire leurs exigences et leurs goûts qu' Alfred Prunier commence à importer du caviar. Emile Prunier, le successeur volontaire et visionnaire. Au printemps 1898, Alfred Prunier meurt à quarante neuf ans, laissant son fils Emile, âgé de seulement vingt-deux ans, à la tête de la maison familiale.
Le jeune homme connaît bien l'entreprise et assume immédiatement les lourdes responsabilités qu'implique un tel héritage.
Lors de son voyage de noces en Norvège, Emile Prunier est surpris par la propreté et la modernité du marché des poissons de Bergen, où le client choisit dans de vastes réservoirs son poisson vivant. Très impressionné par les pêcheries, Emile Prunier se demande dans quelle mesure il est possible d'aménager un tel système en France.



de 1925 à nos jours

Après la mort d'Emile Prunier en 1925, sa fille Simone Prunier-Barnagaud reprend les deux enseignes de l' affaire familiale qui connaîtront entre 1930 et 1950 leurs années les plus fastes ; on y sert jusqu'à mille couverts par jour !
Sa contribution à l'héritage Prunier réside sans conteste dans la dimension internationale qu' elle donne à la marque.
Ainsi en mai 1927, elle accède avec un plaisir non dissimulé, à la requête des pilotes Nungesser et Coli, désireux d'emporter une boîte de caviar Prunier lors de leur tout premier vol transatlantique. Cinq années plus tard, Simone ouvre à Londres un troisième restaurant, " Madame Prunier ", qui connaît lui aussi un rapide succès, jusqu'en 1976, date de sa fermeture.
En 1988, la Maison Prunier est cédée à des investisseurs japonais, la société Sogo, qui souhaitent inscrire " Prunier-Traktir " parmi les adresses de haute gastronomie parisienne. Pour cela, ils font appel à Jean-Claude Vrinat, le célèbre restaurateur de Taillevent, et au chef Gabriel Biscay, Meilleur Ouvrier de France. L'établissement est distingué au guide Michelin, mais la crise des années 1990 ébranle en profondeur l' économie japonaise et notamment la société Sogo, qui se voit contrainte de se séparer du Restaurant Prunier en 1994.
Pierre Bergé, alors président d'Yves Saint Laurent Couture, reprend l'affaire en 2000. Pour ce fidèle client de la table de l'avenue Victor Hugo, cette acquisition est un prolongement naturel de l' élevage d' esturgeons qu'il vient d'acquérir en Dordogne. C'est aussi une manifestation concrète de l'attachement qu'il porte à la Maison Prunier : déjà en 1988, conscient du patrimoine Art Déco du restaurant, il avait recommandé son inscription à l'inventaire des Monuments historiques, obtenue le 11 juillet 1989.
En septembre 2004, la Maison Prunier s'associe à Caviar House, pour donner naissance au groupe Caviar House & Prunier.
En octobre 2006, ouverture d'un nouvel espace place de la Madeleine. Au rez-de-chaussée, la boutique propose ses caviars frais, le fameux saumon Balik, et une sélection d'autres produits (tarama, koulibiac, huîtres, crabe royal…). A l'étage se trouve le Café, pour s'y restaurer midi et soir.
En mai 2009, le Restaurant inaugure sa terrasse sur l' avenue Victor Hugo, à l'image de celle d'antan. Histoire à suivre...

Adresses p. 3







Jean-Paul Hévin



Le grand couturier du chocolat

Monsieur chocolat c'est lui !

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Jean-Paul Hévin grandit en Mayenne, de père arboriculteur. Enfant, sa mère, qui aimait cuisiner, lui apprend à faire ses premiers plats. C'est à 13 ans qu'il s'essaie à la confection de gâteaux, commençant par de simples tartes. Le moment venu de choisir son métier, Jean-Paul Hévin décide de devenir électronicien. Un heureux hasard voudra qu'il abandonne cette option, s'y étant pris trop tard pour s'inscrire au lycée de sa région. Il choisit donc de s'orienter vers la pâtisserie et la chocolaterie, et s'inscrit au lycée technique Robert-Buron, à Laval, où il obtient son CAP quelques années plus tard.



L'homme

A quoi tient le destin d'un enfant né en 1957 à Méral, petit village de Mayenne, de parents agriculteurs ? Un retard à un examen d'électronique, et c'est la passion de la gourmandise qui se transforme en vocation. Un rendez-vous manqué, voilà le petit coup de pouce qui a peut-être permis à Jean-Paul Hévin d'embrasser l'univers de la pâtisserie et de la chocolaterie avant d'en devenir, plus tard, l'un de ses plus grands talents.

http://ebooks.redirectionne.moi.fr

Son CAP en poche à la sortie de l'école de pâtisserie, il trace ensuite un parcours fulgurant, semée de rencontres essentielles : Joël Robuchon, qu'il côtoie pendant sept ans dans les cuisines de l'Hôtel Nikko, à Paris, puis Lucien Peltier, « monument » de la pâtisserie, pour qui il fait l'ouverture d'une boutique à Tokyo. Cette année passée au Pays du Soleil Levant permet à ce féru de karaté de tisser ses premiers liens avec le Japon, de s'y faire des amis, de comprendre et apprécier la mentalité nippone, et envisager d'y revenir un jour…

De retour en France, en 1986, il gagne ses galons et le fameux col tricolore des meilleurs ouvriers de France, section pâtisserie-confiserie. Fort de cette consécration et d'une riche expérience, Jean-Paul Hévin se lance sans filet et sans présager de l'avenir en inaugurant sa première boutique en 1988 dans le 7e arrondissement de Paris… Première pierre d'un « édifice » qui, on le sait maintenant, ne tardera pas à grandir et tutoyer les sommets.

Recherche & développement

Une compression d'œufs pour Pâques, un sublime Stiletto en forme de talon aiguille, une magnifique cave à chocolat, la confection de robes « couture » pour le Salon du Chocolat, des créations sur-mesure… Sans renier la tradition, loin de là, Jean-Paul Hévin célèbre aussi l'avant-garde, dans le plus pur respect de la matière-chocolat.
Ses sources d'inspiration ? Ses souvenirs d'enfance à la campagne, la nature, le design, la photographie, aussi bien pour imaginer l'originalité d'accords subtils et équilibrés que pour penser leur mise en scène.

Jean-Paul Hévin ajoute de l'audace à son talent, comme le révèlent aussi ses chocolats dynamiques aux épices rapportées des quatre coins du monde, ses chocolats apéritifs au fromage (chèvre, roquefort, pont-l'évêque et époisses), ou encore ses créations et ses vitrines saisonnières (Noël, Saint-Valentin, Pâques) réalisées en fonction d'un thème.
Après avoir revisité les années 70 en 2004-2005 et le baroque en 2005-2006, Jean-Paul Hévin s'est inspiré de ses rencontres en 2006-2007 (notamment avec Baccarat), et en 2007-2008, a imaginé les créations d' « Hier-Aujourd'hui-Demain » pour les 20 ans de la maison.
L'année 2008-2009 est placée sous le signe des « Influences » du maître-chocolatier et l'année 2009-2010, sous la thématique « Terre à Terre ».

Toujours en mouvement, au service de la beauté et du rêve, Jean-Paul Hévin séduit son monde avec des arguments d'une rare finesse, aussi bien gustative que visuelle, et des délicatesses comme celle qui consiste à glisser, au choix du client, des poèmes dans les boîtes de chocolat.
Grande marque de reconnaissance : Le Petit Palais l'a choisi pour proposer des palets au chocolat dans la boutique du musée, tout comme de nombreux restaurants parisiens lui commandent ses gâteaux…



Difficile ici de résumer le style Hévin, le mieux est encore de feuilleter Délices de Chocolat, le premier livre du maître, paru chez Flammarion, qui en plus de livrer ses recettes et ses secrets, aborde l'univers chocolat dans sa totalité, son histoire et ses terroirs.

La maison

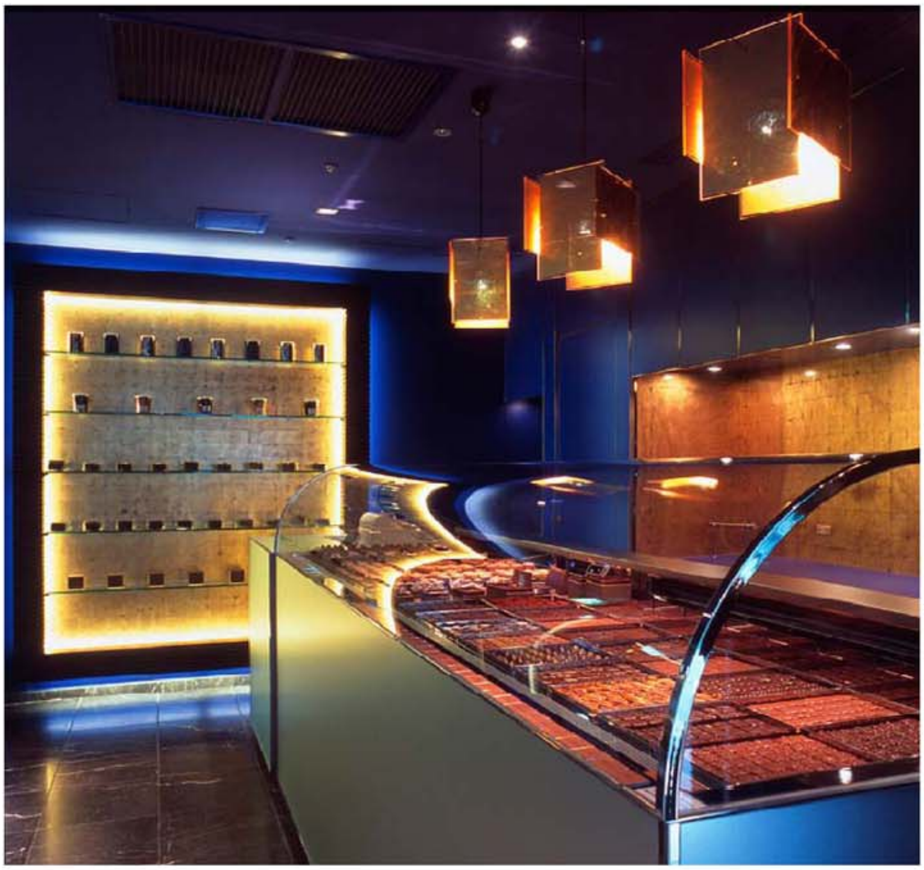
Sa réputation déjà flatteuse dans le métier, Jean-Paul Hévin doit se faire connaître du grand public. Dans le laboratoire au sous-sol de sa première adresse, il travaille sans relâche et, en boutique, affiche d'emblée son amour pour le chocolat. Il crée et confectionne de merveilleux bonbons et se place comme l'un des premiers à donner ses véritables lettres de noblesse à la pâtisserie au chocolat. Le bouche-à-oreille lui tresse vite des lauriers enviables, le succès est là !

Jean-Paul Hévin ouvre un deuxième magasin en 1991, au 3, rue Vavin, dans le 6e arrondissement, tout près du jardin du Luxembourg.

En 1997, il s'invite dans l'un des quartiers les plus prestigieux de la capitale, à deux pas de la place Vendôme, au 231, rue Saint-Honoré, dans un écrin au design à la fois chaleureux et contemporain. Au rez-de-chaussée, la boutique. A l'étage, un salon de habillé de bois sombre comme un grand cru de chocolat noir, et d'un mobilier aussi sobre qu'élégant. Là, sur fond de musique classique, les touristes, les hommes d'affaires et les « fashionistas » viennent déjeuner d'assiettes simples et raffinées, et goûter au gré de leurs envies autour d'une jolie sélection de thés, et bien sûr, du fameux

chocolat chaud, dit « le Parisien ».

Sans conteste, la griffe Jean-Paul Hévin jouit aujourd'hui d'une grande réputation, à Paris, bien sûr, et même bien au-delà… L'artiste-chocolatier continue en effet de vouer un amour sans nuage au Japon où, depuis 2002, il a ouvert cinq boutiques déclinées en caves et bars à chocolat, conçus spécifiquement pour une mise en valeur optimale du produit.



Les chocolats

Le chocolat possède cette rare vertu de réveiller les sens, de susciter l'attente et l'émotion. Ouvrir une boîte de chocolats, c'est attiser le désir guidé par des parfums immédiatement perceptibles. Prendre un bonbon en main, c'est admirer la brillance de sa couverture. Le mettre en bouche, c'est enfin toucher au but, percevoir le léger croquant et la finesse de l'enrobage puis aller au cœur, sentir la texture, les saveurs franches et douces d'une ganache.

En tablettes (une vingtaine d'origines), en bonbons (environ 70 références), en pâte à tartiner ou en poudre de chocolat chaud, Jean-Paul Hévin révèle le chocolat sous toutes ses facettes, ses terroirs, ses expressions, ses goûts, pour mieux évoquer sa sensualité unique et sublimer les plaisirs de sa dégustation.

Nature, la ganache met en valeur la noblesse et la subtilité des plus grands crus de cacao, comme le démontre le Caraïbe, award de la meilleure ganache au salon du chocolat en 2002. Epicée, elle révèle des mariages aussi étonnants qu'harmonieux, comme avec le Carupana, qui « dessine » une parfaite osmose entre la saveur de trois miels et la caresse du chocolat mi-amer. La gamme est étendue, l'inspiration sans borne, la palette immense à l'image aussi des pralinés et de leurs innombrables nuances, le Ghana, le Piémont, le Trinitanos ou les créations spéciales dévoilées chaque année à Pâques…



Les gâteaux

Légèreté, harmonie des saveurs, élégance et justesse des textures… Sans aucun doute, la qualité d'un gâteau tient en premier lieu au respect de ces équilibres, obtenus grâce à une sélection scrupuleuse des matières premières et un travail d'orfèvre au laboratoire. Passée au révélateur pointilleux du palais de Jean-Paul Hévin, chaque nouvelle création de la maison, incontournable ou éphémère, rencontre ensuite la sensibilité des dégustateurs, prompte à faire naître des émotions personnelles liées à l'évocation d'un souvenir d'enfance, d'un voyage sous les tropiques ou d'une rencontre inoubliable.

Chaque gâteau est un sésame vers des impressions et des ressentis subjectifs, le Guayaquil, première « invention » de Jean-Paul Hévin, avec son biscuit cacao aux amandes et sa mousse au chocolat très amer, le Longchamp, avec sa macaronade aux noisettes, sa meringue légère, et sa mousse praliné ou chocolat enveloppée de chocolat lait ou noir aux amandes, ou encore le Safi, avec son biscuit cacao aux amandes, fourré d'une mousse au chocolat à l'écorce d'orange amère...

L'exigence

Comme la face immergée de l'iceberg, les coulisses du théâtre ou les secrets de l'alcôve, la fabrication reste invisible aux yeux du public… Levons le voile !

Jean-Paul Hévin et ses équipes travaillent dans trois laboratoires, le premier dédié au chocolat, à Colombes, et les deux autres destinés à la pâtisserie, l'un à la Motte-Picquet et l'autre installé au Japon. Pour fournir les boutiques asiatiques en chocolats, la maison organise un « pont aérien » hebdomadaire, rien que ça !

En tout, ce sont soixante salariés qui œuvrent en France, et quatre-vingt à l'autre bout du monde, tous concernés par la quête d'excellence insufflée par Jean-Paul Hévin, pâtissier, chocolatier mais aussi glacier.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Chaque jour, il faut remettre l'ouvrage sur le métier pour viser la perfection, sublimer le savoir-faire artisanal dans ses laboratoires. Ne surtout rien laisser au hasard pour continuer de ravir et d'émouvoir en permanence les clients les plus fidèles, les « nouveaux venus », et les internautes adeptes de l'achat en ligne, voilà l'objectif quotidien.

La réussite de ce challenge passe chez Jean-Paul Hévin par une exigence de tous les instants. Cela commence sous les tropiques, par la recherche des meilleures matières premières, la quête des cacaos les plus purs et les plus raffinés au cours de lointains voyages. Cela se poursuit bien sûr dans les murs de la maison, dans l'élaboration de sublimes tablettes mettant en valeur ces différents crus et provenances, dans la confection de bonbons et autres gâteaux d'un rare raffinement et d'une irréprochable fraîcheur et, enfin, dans leur présentation en magasin, élégante et distinguée.

Adresse p.3





La Collection

100% cacao











Le palmarès



- **- 1982 :** Premier prix Coupe de France de la Pâtisserie
- **- 1983 :** Premier prix international de la Chocolaterie
- **- 1986 :** Meilleur Ouvrier de France (section pâtisserie-confiserie)
  - Membre des Relais Dessert International
- **- 1988 :** Ouverture de la 1ère boutique Jean-Paul Hévin à Paris
- **- 2002 :** Ouverture de la 1ère boutique Jean-Paul Hévin au Japon
- **- 2002 :** Lancement de la vente en ligne sur www.jphevin.com
- **- 2003 :** 5 « tablettes » dans le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat
- **- 2005 :** Premier prix du Meilleur Macaron de Paris (catégorie classique)
- **- 2007 :** Le Club des Croqueurs de Chocolat attribue à nouveau 5 tablettes à JP Hévin

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



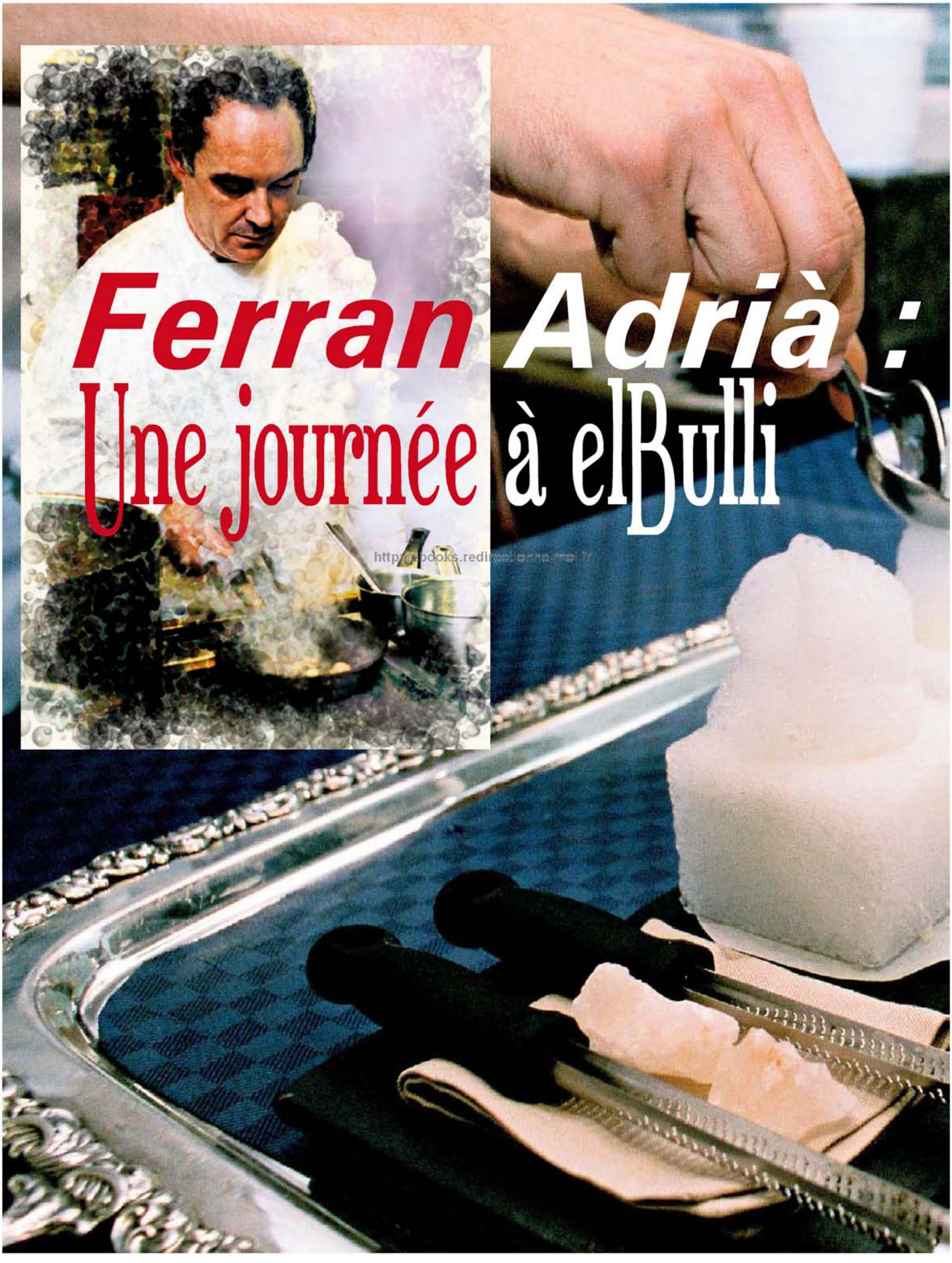








Ferran Adrià : Une journée à elBulli




http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Ferran Adrià Acosta, né le 14 mai 1962 à L'Hospitalet de Llobregat (Catalogne) n'est rien de moins que le meilleur chef du Monde ! Il excelle au restaurant El Bulli (le bouledogue), à Roses, une petite ville portuaire située non loin de Barcelone sur la Costa Brava.

Le chef commence à s'intéresser à la cuisine en 1980, alors qu'il travaille comme plongeur dans un hôtel d'Ibiza. Après une formation fondée sur la cuisine espagnole, Adrià devient un des tenants de la cuisine moléculaire, expérimentant sans cesse de nouvelles technologies et des textures et des saveurs surprenantes. Il préfère cependant parler de « cuisine espagnole d'avant-garde ».

Tout le monde est d'accord ou presque, pour assurer qu'El Bulli est le meilleur restaurant du monde et le consensus est total s'il s'agît de désigner le meilleur chef du monde : Ferrán Adriá. D'après les critiques spécialisés, c'est la première fois dans l'histoire que quelqu'un a ainsi été élu meilleur génie-chef cuisinier.

Ferrán Adriá et El Bulli incarnent une évolution gastronomique de premier ordre dans le monde, avec une capacité à réinventer et créer une cuisine tout à fait innovante et passionnante. Car l'homme déclanche aussi, comme nous le verrons plus loin, les passions.

Ferran
et la Cuisine moléculaire pour les nuls



Altruiste, Ferran a créé une école internationale où il diffuse ses recherches alliant les nouvelles techniques, principes de cuisine, nouvelles idées... Il se surpasse chaque année en anéantissant les principes classiques et inamovibles de la cuisine en lui conférant une autre dimension, une autre façon de frapper et d'éveiller les sensualités gustative, olfactive et visuelle. Le goût, la vue, le tact, l'odorat et même les oreilles sont mis à contribution dans un travail de recherche presque scientifique.

Ni provocateur, ni excentrique ni radical, sa cuisine est rentrée dans la maturité des saveurs pures et des élaborations impossibles.

Il possède un vrai patrimoine de connaissances et de saveurs gastronomiques accumulées depuis 1993 quand il démarra avec ses sorbets salés. Les techniques employées sont remarquables et auraient d'avantage leur place dans un laboratoire chimique que dans un restaurant étoilé. Ainsi les techniques de la fumée, de la destination (Joan Roca), du nitrogène liquide (Dani Garcia), de la stérilisation, de l'encapsulage, de la lyophilisation...

Un génie controversé

Si le chef du restaurant El Bulli est la sensation du moment, si Ferran, comme l'appellent amicalement ses pairs cuisiniers fait voyager le public sur une autre planète, avec ses «espumas» (émulsions), sa poudre de foie gras, son caramel au vinaigre de Modène, ou son oeuf de cent ans, à la chinoise, avec le jaune liquide à l'intérieur, il suscite pourtant la polémique. L'utilisation, dans ses préparations, d'additifs ne fait pas l'unanimité auprès des autres cuisiniers, dont certains s'inquiètent de voir son exemple de plus en plus imité par des chefs moins talentueux et donc moins scrupuleux.«Ferran, c'est quelqu'un que j'admire beaucoup, que je considère peut-être comme le meilleur cuisinier au monde», a déclaré Joël Robuchon. «Mais tous les additifs qui sont employés, quand c'est lui qui le fait, il n'y a pas de doute, mais quand c'est fait par d'autres, c'est dangereux». Le chef catalan a développé toute une gamme de gélifiants, d'épaississants, d'émulsifiants et de kits à base d'éléments naturels pour reproduire ses recettes.Il y a quelques mois, M. Adria a été au centre d'une controverse en Espagne, lancée par un autre chef étoilé, Santi Santamaria, qui lui reproche de «remplir les assiettes de gélifiants



Le goût, la vue, le tact, l'odorat et même les oreilles sont mis à contribution dans un travail de recherche presque scientifique.

et d'émulsifiants de laboratoire» présentant un «problème pour la santé publique».Dans l'industrie alimentaire, l'usage d'additifs est soumis à une réglementation très stricte, mais pas dans la restauration.Juan Mari Arzak, dont le restaurant du Pays basque espagnol a décroché trois étoiles au Michelin, est venu au secours de son collègue catalan. «Ferran, il faut le laisser de côté», a-t-il dit. «C'est un génie. Le plus imaginatif qu'ait jamais eu la cuisine et qu'aura jamais la cuisine. Il faut regarder ce qu'il fait et qu'est-ce qu'on peut prendre pour soi», a-t-il ajouté.

Le chef français Pierre Gagnaire estime pour sa part que la presse ne doit pas être «obnubilée» par «la cuisine moléculaire», comme certains ont baptisé la cuisine d'El Bulli.«La cuisine moléculaire, c'est pas mon truc», a-t-il dit. «Certains le font bien, mais d'autres ne le font pas bien. C'est la nouvelle nouvelle cuisine et c'est un truc qui va laisser des choses importantes. Mais si ça devient cérébral et qu'on en fait un dogme, c'est insupportable».«C'est un mouvement qui est déjà consolidé. Une avant-garde met longtemps à changer. Il est possible que dans 10 ou 15 ans, il y ait une autre avant-garde, mais l'avant-garde espagnole sera toujours là», a-t-il dit.

Petit précis de gastronomie moléculaire

La gastronomie moléculaire est la recherche des mécanismes des phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires.

C'est une discipline scientifique : son objet est de participer au progrès de la connaissance culinaire et de la cuisine.

Le terme a été inventé par Nicholas Kurti, physicien d'Oxford, et Hervé This, physico-chimiste français, qui travaille aujourd'hui dans l'UMR 214 de l'INRA à AgroParisTech et qui reste rattaché au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France. La première mention officielle de cette terminologie apparaît sur les lettres envoyées lors de la préparation de l'International Workshop on Molecular and Physical Gastronomy, qui s'est tenu à Erice (Sicile) en mai 1992. Selon Hervé This, la gastronomie moléculaire a pour objet :

1. l'étude scientifique des «définitions» et des «précisions» culinaires (par «précisions», on entend dictons, tours de main, adages, maximes, trucs, astuces, mode d'emploi..)
2. l'étude scientifique de la composante artistique de l'activité culinaire
3. l'étude scientifique de la composante sociale de l'activité culinaire

La dimension moléculaire permet de mieux modéliser les réactions chimiques spécifiques de la cuisine, car elles jouent à plein dans des notions telles que l'émulsion, la floculation, la cuisson à coeur, la convection, les effets tensio-actifs, ...

L'appellation de la discipline résulte de la rencontre de Nicholas Kurti et de Hervé This qui ont compris qu'un champ scientifique pouvait utilement être identifié, non pas dans l'étude des aliments, mais, plus spécifiquement, dans l'étude scientifique des phénomènes culinaires.



Cerveau de lapins aux anémones de mers

La gastronomie moléculaire est une branche particulière de la science des aliments. D'après Hervé This, il est légitime que le contribuable soutienne une telle activité car son développement est important.

L'un et l'autre ayant procédé à des recherches sur les processus physico-chimiques mis en œuvre par les méthodes empiriques de l'art culinaire, ils collaborèrent à partir de 1985, et leur collaboration fructueuse ne devait prendre fin qu'avec la disparition de Kurti en 1998, à l'âge de 90 ans. La terminologie «gastronomie moléculaire et physique» étant encombrante, Hervé This décida d'utiliser désormais «gastronomie moléculaire», et il donna le nom de Kurti aux Workshops de Sicile.

Le terme « **gastronomie moléculaire** » se réfère à la biologie moléculaire: en 1934, Warren Weaver, alors directeur des National Institute of Health, avait proposé cette terminologie pour désigner cette nouvelle pratique de la biologie où l'on introduisait des méthodes chimiques et physiques. Pour la gastronomie moléculaire, l'idée est la même : initialement, le programme de la discipline correspondait à l'introduction en cuisine de pratiques tirées de la chimie et de la physique, à côté de l'étude physico-chimique des transformations culinaires (macération, doubles cuissons, caramélisation...).

La gastronomie moléculaire est une branche particulière de la science des aliments. D'après Hervé This, il est légitime que le contribuable soutienne une telle activité car son développement est important. La gastronomie moléculaire a un intérêt industriel vis-à-vis de la commercialisation des plats préparés et de l'agroalimentaire : prenons l'exemple de l'œuf qui est fréquemment utilisé dans l'industrie alimentaire. Chacun sait que l'œuf peut être à l'origine d'intoxications alimentaires à la Salmonella. L'OMS indique qu'en Europe, la consommation d'œufs infectés, crus ou mal cuits est responsable de 40% des cas de salmonellose[réf. nécessaire]. Les risques de contaminations semblent donc assez importants. Dans ce cas, les études de la gastronomie moléculaire sont appliquées en mettant en jeu la chimie des aliments, la biochimie, la physique et la microbiologie alimentaire pour assurer la salubrité des produits de l'industrie agroalimentaire. D'autre part, certaines protéines alimentaires ont des propriétés allergisantes ; il est donc indispensable de pouvoir substituer certains aliments dans des recettes. Par exemple l'œuf est un aliment intéressant au niveau physico-chimique : il présente un pouvoir

émulsifiant, moussant et coagulant.
Dans la préparation d'un flan, l'œuf est un coagulant qui peut être substitué par de l'agar-agar -substance mucilagineuse extraite de certaines algues rouges- car il présente des propriétés comparables. La gastronomie moléculaire permet de chercher des substituts adéquats à partir de l'étude des propriétés physico-chimiques des aliments



Diffusion dans le grand public

Sur la chaîne de télévision France 5, Hervé This a régulièrement animé une chronique appelée Côté labo, Côté cuisine face à un chef de cuisine en tenue de chef, et avec qui il dialoguait (lui-même ne portant pas une blouse de chimiste, mais le gilet qui sied à un professeur). L'un des moments forts de cette série fut celui consacré à la sorbetière, où Hervé This montra qu'on peut se passer de cet instrument, destiné à empêcher la formation de gros cristaux de glace, en refroidissant très vite la préparation, et cela en y versant de l'azote liquide. La glace préparée en direct par ce moyen fut dégustée par le chef et trouvée excellente. Le chocolat-chantilly fut une autre de ses créations emblématiques, par croisement d'une recette analysée et maîtrisée avec de nouveaux produits. Après cette émission, la Réaction de Maillard et la chimie des grains d'amidon n'avaient plus de secrets pour le public. Les perles d'alginates permet de réaliser des billes à partir d'un liquide grâce a des sels. Certains ingrédients dit «innovants» sont associés a la cuisine moléculaire, citons par exemple les gélifiants comme l'agar-agar et les carraghénanes, les épaississant comme la gomme de guar, de tara, de caroube, ainsi que la gomme xanthane, les émulsifiants comme la lécithine ou des sucres comme le xylitol ou le sucre pétillant. Ces ingrédients sont déjà largement utilisés dans l'industrie agro-alimentaire mais font leur entrée dans la cuisine à domicile et chez les restaurateurs.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



Les grands chefs et la gastronomie moléculaire

Certains grands chefs s'inspirent des travaux de la gastronomie moléculaire, parmi eux, Pierre Gagnaire, ou Thierry Marx.

Toutefois, les chefs Ferran Adria, Heston Blumenthal, Thomas Keller, et l'écrivain Harold Mc Gee, que l'on rapproche parfois de la gastronomie moléculaire, conservent avec elle une certaine distance... judicieuse, puisque la «cuisine moléculaire» n'est pas la science qu'est la gastronomie moléculaire. Dans un article publié dans le Guardian en 2006, ils écrivent ainsi « le terme de gastronomie moléculaire ne décrit pas notre cuisine, ni d'ailleurs, aucune style de cuisine ». Ainsi Ferran Adrià préfère définir ses travaux « d'avant-garde créative ».

On observera la confusion que font ces personnes entre gastronomie moléculaire et cuisine moléculaire. Si la cuisine moléculaire peut effectivement «mourir», quand la modernisation de la cuisine aura été faite, la gastronomie moléculaire, discipline scientifique, ne pourra en aucun cas s'éteindre.


http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Langoustines au quinoa

Pour 4 personnes

Livre de recettes :
p. 3

Queues de langoustines

4 langoustines de 140 g chacune

• Couper les têtes des langoustines. Les réserver pour la préparation de l'essence.
• Décortiquer chaque queue de langoustine mais laisser le dernier anneau de la carapace.
• Retirer l'intestin noir. Conserver les queues au réfrigérateur.

Essence de langoustine

Têtes de langoustines déjà préparées
Huile d'olive

• Dans une poêle, faire sauter les têtes de langoustines dans un peu d'huile.
• Écraser les têtes de langoustines l'une après l'autre pour faire sortir le jus.
• Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive dans l'essence obtenues, mais sans mélanger.
• Réaliser cette préparation juste avant la finition et la présentation.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Quinoa soufflé

50 g. de quinoa
250 g d'huile d'olive
sel

• Verser le quinoa dans une grande quantité d'eau bouillante. Faire cuire pendant 25 minutes.
• Égoutter, rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson. Égoutter à nouveau.
• Étaler le quinoa cuit sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Veiller à bien séparer les grains.
• Conserver dans un endroit sec pendant 24 heures.
• Quand les grains sont secs, les faire frire dans l'huile portée à 180°C pour qu'ils gonflent. Disposer le quinoa soufflé sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile. Le saler pendant qu'il est chaud.

Quino cuit

50 g de quinoa
200 g d'eau
sel

• Saler l'eau et porter à ébullition. Ajouter le quinoa.
• Faire cuire 14 minutes.
• Égoutter puis étaler le quinoa sur une plaque pour accélérer le refroidissement et stopper la cuisson.
• Réfrigérer.

Solution de Metil

3 g de Metil
100 g d'eau

• Mettre les ingrédients conservés à température ambiante dans le mixeur de bar. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange parfaitement lisse.
• Filtrer et réfrigérer 24 heures.



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Jus d'olive verte

500 g d'olives vertes Verdial

• Dénoyauter les olives.
• Les broyer dans un mixeur de bar.
• Passer cette purée à travers un Superbag pour en extraire le jus.
• Placer le jus au réfrigérateur.

Le terme Verdial désigne une variété d'olives vertes du Sud de l'Espagne, souvent servies en tapas.

Base pour Olives vertes sphériques

200 g de jus d'olives certes, déjà préparé
1,25 g de Calcic
0,75 g de Xantana

• Ajouter le Calcic dans le jus et le laisser bien s'hydrater pendant 1 minute.
• Mélanger au fouet et soupoudrer le Xantana à la surface.
• Mélanger ensuite au mixeur, à vitesse moyenne.
• Laisser 24 heures au réfrigérateur.

Solution d'Algin

7,5 g (1 1/2 cuil. à café) d'Algin
1,5 l d'eau

• Mélanger l'eau et l'Algin au batteur jusqu'à l'obtention d'une consistance parfaitement lisse.
• Laisser reposer au réfrigérateur pendant 48 heures jusqu'à ce que les bulles d'air aient disparu et que l'Algin soit complètement réhydraté.

Olives vertes sphériques

Pour 10 personnes

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Huile d'olive aromatisée

500 g. d'huile d'olive vierge extra
4 gousses d'ail
le zeste de 4 citrons
le zeste de 4 oranges
4 branches de thym frais
4 branches de romarin frais
14 grains de poivre noir

• Écraser grossièrement les gousses d'ail et les faire frire dans 100 g d'huile d'olive sans les laisser brunir.
• Ajouter le reste d'huile ; faire chauffer avant d'introduire les autres ingrédients. Laisser refroidir.
• Verser l'huile dans un récipient hermétique ; le ranger dans un lieu sec et frais.

Olives vertes sphériques

Base pour olives vertes spéhériques déjà préparée
Solution d'Algin déjà préparée
Huile d'olive aromatisée déjà préparée

• Remplir une cuillère mesure de 5 ml de base pour olives vertes sphériques.
• Verser le contenu de la cuillère dans la solution d'Algin pour former les olives sphériques. Confectionner 2 olives par personne. Veiller à ce que les olives ne se touchent pas car elles sont collantes. Laisser les olives dans la solution d'Algin pendant 2 min30.
• Sortir les olives de la solution d'Algin avec une écumoire et les plonger dans l'eau pour les rincer.
• Égoutter délicatement les olives et les plonger dans l'huile aromatique en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Laisser 12 heures au réfrigérateur.

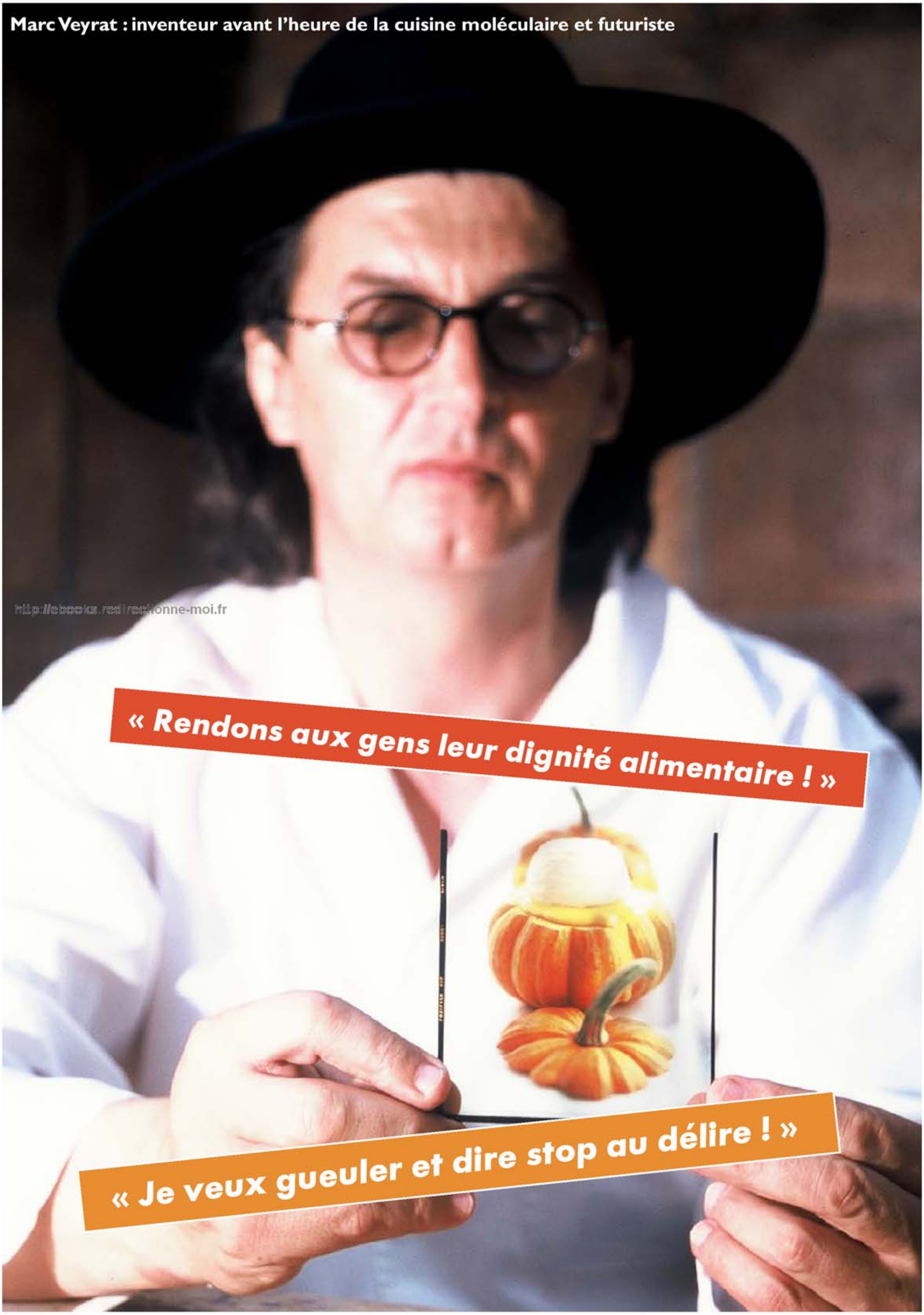
Finition et présentation

En complément
2 bocaux à olives

• Placer 1 zeste de citron, 1 zeste d'orange, 1 branche de thym, 1 branche de romarin et 4 grains de poivre noir dans chaque bocal.
• Répartir les 20 olives dans les 2 bocaux.
• Recouvrir d'huile aromatisée.
• Servir chaque bocal sur une assiette en ardoise accompagnée d'une petite écumoire et d'autant de cuillères à dégustation que de convives.

Couverts :
• Cuillères à dégustation

Dégustation :
• Mettre en bouche en une fois.



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Qui vivra Veyrat !

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Marc Veyrat : toujours plus haut, toujours plus bio !

« Marc Veyrat se refait une santé, l'auberge est momentanément fermée », nous informe inlassablement le répondeur de ce qui était le meilleur restaurant du Monde. Le magicien savoyard a fermé son mythique établissement l'Auberge de l'Eridan, une grande et belle maison bleue installée sur les rives de Veyrier du Lac (d'Annecy) et rendu ses étoiles Fin d'une histoire ? Non, fin d'un épisode.



Les sommets Alpins source inépuisable d'inspiration



On ne présente plus le savoyard au chapeau et aux lunettes rondes aussi fumées que la charcuterie d'alpage. On se souvient de ses expéditions aussi élevées en altitude que matinales pour récolter les rares herbes et plantes entrant dans la confection d'une cuisine novatrice et moléculaire avant l'heure, insupportable pour les plus conservateurs. Nuages d'azote, utilisation d'instruments bizarres comme les bocaux, seringues Une création culinaire en tous cas dûment récompensée (2 fois *** Michelin, 20/20 au Gault & Millau, Meilleur Chef du Monde pur la presse anglo-saxonne). Bref, pour faire court, Marc Veyrat n'est rien de moins que le meilleur chef cuisinier du Monde.

Et patatras, une gloire fauchée en plein vol sur les pistes neigeuses de Haute Savoie en 2006. Grave accident de ski. « Comme en cuisine, j'ai fait l'imbécile, pris des risques, vécu sur le fil du rasoir. » Cure de rééducation, opération aux genoux privés de ligaments, invalidité

S'ensuit une période surréaliste où Marc Veyrat invente une autre façon de piloter une cuisine-laboratoire en chaise roulante : en la délocalisant en salle. Chef immobile en son centre, équipé d'un micro pour donner dans un silence assourdissant ses ordres à une brigade munie d'oreillettes ! Ambiance surréaliste de susurrements plus proches de la salle des commandes de la Nasa que d'un univers sonore de tradition quasi-militaire point avare de décibels. Un célèbre chef 3* venu en visiteur, halluciné en complimenta l'homme au chapeau d'un tonitruant : « Tu as 20 ans d'avance ! ».

« On se recentrait sur l'aliment, sans rigueur militaire. Cet accident a été une chance, parce qu'il m'a ouvert les yeux sur le sens de la vie, la mienne et celle de mon entourage. Je prends désormais soin de la vie, de chaque instant passé avec les miens. C'est important de savoir dire aux gens qui nous entourent qu'on les aime ! Je vois d'avantage mes enfants et mes petits enfants. Et cela m'amène naturellement à réorienter ma vie pour combattre la malbouffe dont ils souffrent. »

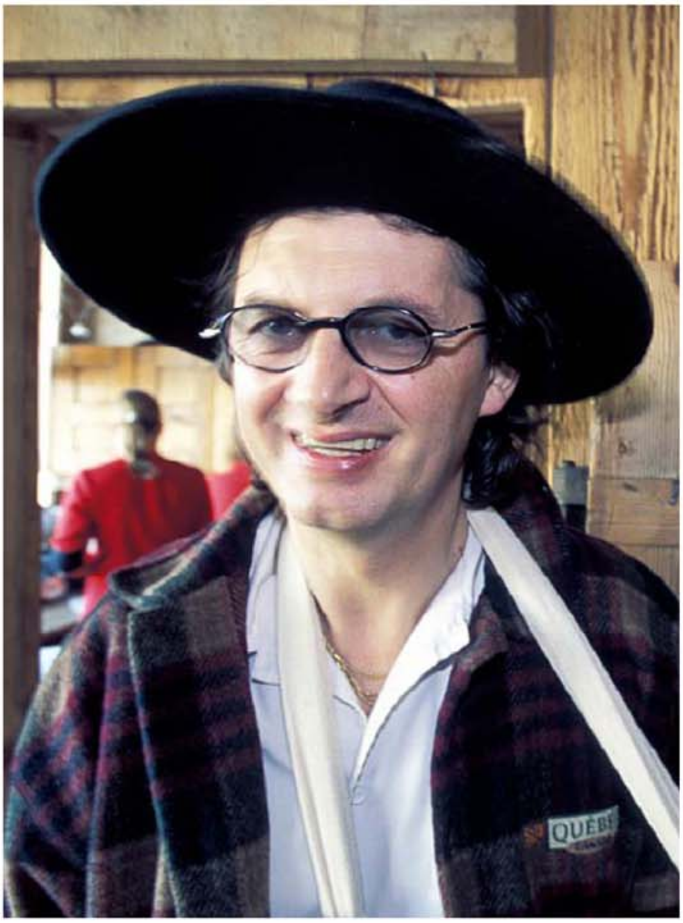
«Nous, les chefs, sommes les ambassadeurs de la nourriture.»

Le mot est lâché. Marc Veyrat se refait une santé en se souciant de celle des autres. « Je suis invalide à vie depuis 3 ans avec 70 % d'invalidité. Mon activité est donc restreinte sur 30 % ! ». Mais 30 % de beaucoup, cela reste énorme ! Au menu : une croisade pour un bio low cost. « Nous avons une responsabilité pour aller au-delà des limites, là où les cuisiniers n'allaient pas. Nous, les chefs, sommes les ambassadeurs de la nourriture. Une nourriture surabondante. Et pourtant, et c'est le paradoxe français, nous avons perdu la bataille des déjeuner du midi, en laissant la place aux fast foods venus des Etats Unis. Les



Un amoureux d'une nature saine élevée dans le respect

gens ont désormais 1/4 d'heure pour déjeuner, ils ne veulent plus attendre ni payer des fortunes. Il était donc de notre responsabilité de proposer une alternative française qui soit bonne et rapide. C'est ce que j'ai souhaité insuffler avec mes établissements Cozna Vera. J'ai rendu mon tablier 6 étoiles, malgré le fait que j'aurais pu mettre quelqu'un à ma place pour continuer. Mais je n'ai jamais fait ça, c'est contre mon éthique. En 20 ans, j'ai dû rater au maximum 10 services. A la fin, j'allais voir les gens en fauteuil roulant. J'ai dit stop, vendu ma cave pour remplacer tous ces grands crus par 150 bons vins bios.
Plutôt que poursuivre artificiellement, je préfère encourager mes jeunes à créer. Ils sont nombreux à l'avoir fait avec une, deux ou trois étoiles pour certains. Maintenant je suis libre. Libre de penser, de parler, libre de création et libre économiquement, bref, libre tout court et c'est le bonheur quand on est dans une voie créative comme la mienne.
Je suis un homme heureux et comblé, je reçois le soutien d'hommes exceptionnels comme Paul Bocuse, Joël





« Je vais exploiter mon côté fort en gueule pour dire la vérité. J'en ai marre des mensonges sur notre alimentation. »



Robuchon, Michel Guérard, Marc Haeberlin et tous les autres grands pour l'éternité. J'ai pris mes quartiers chez moi en Haute Savoie, à Manigod dans le massif des Aravis où j'ai rénové à 750 mètres d'altitude, près de mes herbes. J'ai un mouton, un potager dont ma femme s'occupe, une source intarissable qui arrive dans la maison
Puisque cet accident m'a laissé mon franc parler, alors je vais exploiter mon côté fort en gueule pour dire la vérité. J'en ai marre des mensonges sur notre alimentation. Le premier Cozna Vera est situé à Annecy le Vieux en bordure de lac, et on ouvre vers la fin de l'année à Genève et à Paris, nous allons rendre aux gens leur dignité alimentaire Que du bonheur ! »
Parallèlement, Marc Veyrat jamais à court d'idée lance sa Fondation contre la malbouffe, pour une alimentation saine et bio. Une organisation bénéficiant de la notoriété, de la légitimité et de la grande gueule de son Chef. Son objet : militer efficacement pour l'amélioration des repas servis dans les écoles et collectivités, encourager les initiatives positives, promouvoir les 180 paysans de Haute Savoie producteurs de véritables produits bio « Je veux gueuler et dire « Attention ! ». Par exemple la durée de vie du pain est chez moi de 5 jours contre 35 jours dans d'autres établissements dont j'ai la liste que je me réserve de rendre publique. Les pommes de terre taillées en frites : 2 jours ici contre 75 jours ailleurs. Je sais de quoi je parle, j'ai mes



Les fameuses soupes bio : si simples si uniques.

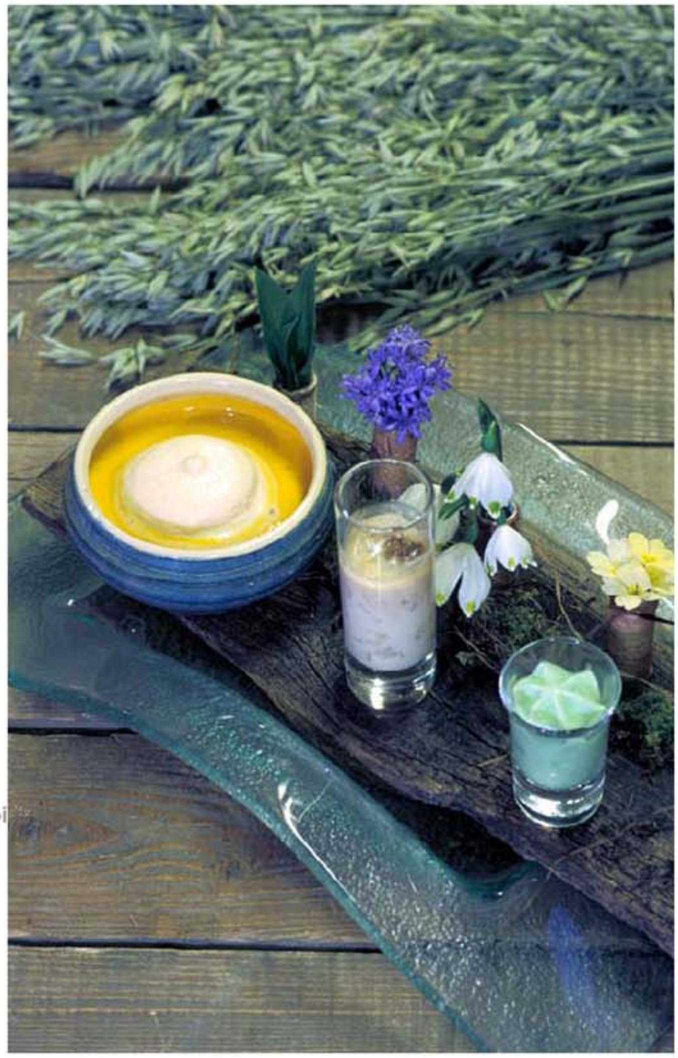




Rencontre aux sommets entre notre éditeur et celui qu'on ne présente plus

infos ! On doit dénoncer les abus de la surproduction, on nous cache tout, on ne dit rien. Les pesticides provoquent des cancers, la cuisine au micro-onde est tellement dangereuse que j'ai fait casser tous ceux qui étaient chez moi, je dis stop au délire !»
Puis se calmant : « Ma politique est simple : on doit provoquer le frémissement et la jouissance des papilles avec des produits de base sains. Je suis excédé d'entendre que les produits bio n'ont pas de goût. Que ceux qui affirment ça viennent me voir, on va s'expliquer ! Un bon produit est une jouissance par l'hygiène qu'il transmet, c'est le plus beau des carburants. Quand sa traçabilité est suffisante et qu'il répond sincèrement au label AB sans tricherie passible du Pénal, alors c'est le bonheur. Si on réussit à associer de bons produits à des émotions gustatives, alors nous avons gagné notre pari ! »
L'avenir : un très grand point d'interrogation. « Je veux bien replonger à condition d'être heureux comme avant. Je ne veux plus de pression financière et économique. Je suis déjà mort deux fois : en 1995 quand les banquiers m'ont étranglé. J'ai dû me refaire une santé tout seul sans aucun apport. Et j'y suis parvenu, comme vous le savez. Puis je suis de nouveau mort en 2006 suite à cet accident de ski.
http://ebooks.redirectionne-moi
J'ai été atteint au plus profond de de mon être. Avant je gambadais dans les bois, j'étais infernal Ça m'a appris l'humilité. »

Adresse p.3











Les éléments essentiels à l'oeuvre de Marc Veyrat : les herbes de montagne, les bons produits du terroir, le lac d'Annecy et la tradition revisitée





Marc Veyrat :
la bio(graphie) bio(logique)

1950

Marc Veyrat naît le 8 mai 1950 à Annecy en Haute-Savoie. Il est issu d'une longue lignée de paysans traditionnels savoyards. Il passe sa jeunesse à Manigod au cœur du massif des Aravis dans une ferme traditionnelle savoyarde entre La Clusaz et le col des Aravis où ses parents créent des chambres & table d'hôtes à la ferme où il développe son goût pour la gastronomie. Chaque jour, Marc Veyrat parcourt six kilomètres à pied pour se rendre à l'école laïque la plus proche (son grand-père est fâché avec l'école religieuse du village). Il cueille le long du chemin des herbes botaniques aromatiques qu'il apprend à connaître. Les repas de sa jeunesse sont simples et rustiques. Marc Veyrat est un autodidacte et n'a fait aucune grande école de cuisine ni été élève de grands chefs illustres de la gastronomie (ce qui est rare dans son domaine).
En 1978 âgé de 28 ans, il ouvre sa première auberge à Manigod (le village de son enfance) où il officie pendant huit ans.

1985

L'Eridan à Annecy

En 1985 il vend son auberge de Manigod et ouvre l'Eridan, un restaurant traditionnel dans une villa qu'il rénove à Annecy. Il se fait une notoriété dans le milieu gastronomique et obtient rapidement sa première étoile du Guide Michelin en 1986 puis sa seconde étoile en 1987.
En 1989 et 1990 Marc est élu « meilleur cuisinier de l'année » avec la note exceptionnelle de 19,5/20 au Gault-Millau.

1992

Auberge de l'Eridan ou Maison de Marc Veyrat à Veyrier du Lac

En 1992 Marc Veyrat crée L'Auberge de l'Eridan (ou Maison de Marc Veyrat) une ancienne vaste demeure de villégiature bleu azur du début du siècle, les pieds dans l'eau, au bord du lac d'Annecy à Veyrier-du-Lac à 6 km d'Annecy. Il s'endette lourdement pour de nombreuses années et flirte régulièrement avec le dépôt de bilan malgré son important succès commercial (il faut réserver six mois à l'avance pour manger à sa table).
En 1995 il obtient sa prestigieuse troisième étoile du Guide Michelin et le titre de « Chef de l'année » en mars.
En 1996 Marc Veyrat est couronné meilleur chef par le Wine Spectator (célèbre guide culinaire de référence aux États-Unis).

1999

La Ferme de mon Père à Megève

En 1999 Marc ouvre une seconde auberge : « la Ferme de mon Père » à Megève, réplique de la ferme savoyarde traditionnelle rurale typique de son enfance et passe ses hivers à Megève et ses étés à Veyrier-du-Lac en déménageant à chaque fois son matériel culinaire et ses équipes. En 2000 le Gault-Millau lui décerne la « Toque d'Exception » En 2001 ses deux restaurants pour lesquels il crée des menus de saison différents obtiennent 19/20 au Gault-Millau et « La Ferme de mon père » de Megève est couronnée de trois étoiles au Guide Michelin. Il est le seul grand cuisinier avec Eugénie Brazier en 1933, Alain Ducasse depuis 1996, et Thomas Keller depuis 2006 à obtenir deux foix trois étoiles au Guide Michelin. En 2003 en février, il est le premier grand chef cuisinier de l'histoire de la gastronomie à obtenir la note de 20/20 dans le guide Gault-Millau. En 2004 le Gault-Millau lui accorde également 20/20 pour son restaurant de Megève tout en conservant son 20/20 pour son restaurant de Veyrier-du-Lac.

Le Roland Garros

à Paris. En 2005 Marc Veyrat se lance dans un nouveau challenge Parisien en créant le restaurant « le Roland Garros » dans le prestigieux Pavillon Fédéral en plein cœur du Stade de Tennis Roland-Garros dans le 16e arrondissement de Paris. Cadre d'exception face au Court Central. Ambiance club-house de charme cosy, une des plus belles terrasses de verdure fleurie de Paris, jardin d'hiver sous verrières, rôtisserie et cheminée décoré par le designer Miguel Cancio Martins. Il crée pour ce nouveau restaurant le carte « V » réalisée par le chef Xavier Rousseau : « V comme végétal, vert et véritable... vaporeux et voluptueux ... » Marc crée également un nouveau concept pour son « Auberge de l'Eridan » de Veyrier-du-Lac : « Je vais installer la cuisine au milieu de la salle de restauration, sans séparation avec les convives. C'est unique dans la gastronomie. » En novembre 2006, il vend son auberge « la ferme de mon père » après 8 ans de succès d'élite à l'homme d'affaires Roger Zannier. Marc étudie également un nouveau concept de restaurant 100 % écologique qui pourrait pratiquement vivre en autarcie avec des énergies renouvelables et le tri sélectif. Il envisage d'ouvrir ce restaurant « expérimental, gastronomique et biologique » dans la commune de son enfance de Manigod où il cultivera lui-même ses plantes aromatiques dans un jardin de 5 000 m .

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

La cuisine de Marc Veyrat

Marc Veyrat est un cuisinier très créatif qui innove dans l'utilisation des techniques de gastronomie moléculaire pour « amplifier » les goûts des aliments. Passionné d'herbes aromatiques, de plantes aromatiques, de racines et fleurs sauvages comestibles des Alpes. Il remplace la farine, l'huile, la crème ou le beurre... par des plantes des montagnes. Il allie les traditions régionales, du terroir, et des techniques de cuisine modernes. Il privilégie les jus de cuisson, les bouillons de légumes, les infusions de plantes, les décoctions sans ajout de graisse, et utilise des méthodes de cuissons novatrices comme par exemple la cuisson à très basse température par -196°C à l'azote liquide. Il se dit influencé par le chef trois étoiles Joël Robuchon et par le botaniste François Couplan qu'il qualifie de plus grand botaniste du monde

2005

Livre de recettes :
p. 3



http://ebooks-redirectionne-moi.fr

Courge au lait, écume de réglisse

pour 6 personnes | **Cuisson : 20 min environ** | **Préparation : 5min** | **Réfrigération : 1 h**

POUR L'ÉCUME DE RÉGLISSE
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 7 g de bouillon de volaille en cube
- 3 g de sel, 3 g de sucre en poudre
- 7 g de réglisse râpée
- 7 g de poudre de blanc d'œuf (dans les boutiques professionnelles)

POUR LA COURGE AU LAIT
- 800 g de potiron
- 60 g de beurre
- 20 cl de lait
- 20 cl de bouillon de volaille maison (ou 1/2 cube de bouillon de volaille)
- 20 cl de soja cuisine (ou de crème fleurette)
- gros sel

• Portez à ébullition 20 cl d'eau avec de la crème, le bouillon de volaille, le sel, le sucre et la réglisse. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser ainsi pendant 4 min. Mixez.
• Filtrez puis incorporez la poudre de blanc d'œuf. Mixez à nouveau.
• Versez dans le siphon, vissez deux cartouches, secouez fortement de bas en haut un quinzaine de fois. Placez tête en bas dans le bas du réfrigérateur.
• Pelez et coupez en morceaux le potiron. Faites fondre le beurre, ajoutez le potiron. Mélangez 3 min puis versez le lait, le soja cuisine et le bouillon de volaille.
http://ebooks-redirectionne-moi.fr
• Portez à ébullition. Réduisez le feu. Couvrez et laissez cuire 15 min.
• Mixez au mixeur plongeant. Redonnez un bouillon à la soupe avant de la répartir dans 6 assiettes creuses.
• Secouez de nouveau fortement de bas en haut une quinzaine de fois tête en bas et siphonnez l'écume de réglisse sur la soupe. Servez aussitôt.

Soupe de pommes de terre au chocolat à la truffe

pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : environ 30 min

• Pelez et coupez grossièrement en morceaux les pommes de terre. Versez le lait et 1 l d'eau dans un faitout et portez à ébullition. Salez.
• Ajoutez les pommes de terre. Laissez cuire environ 30 min. Vérifiez la cuisson des pommes de terre en les transperçant avec la pointe d'un couteau : elle ne doit pas rencontrer de résistance.
• Mixez les pommes de terre au mixeur plongeant avec le soja cuisine. Redonnez une ébullition et rectifiez l'onctuosité si cela est nécessaire.
• Avec un économe, façonnez de fins copeaux dans la tablette de chocolat.
• Répartissez la soupe dans 6 assiettes creuses. Parsemez de chocolat râpé puis de truffe râpée. Servez aussitôt.

Livre de recettes :
p. 3

Gaspacho

pour 6 personnes

Préparation : 15 min

600 g de tomates
1 concombre
40 g d'oignons
1 poivron rouge
3 g d'ail
1 fenouil
5 g de sel
22 g (2,2 cl) de vinaigre de Xérès
6 tiges de romarin (facultatif)
36 olives noires
huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette

• Rincez et séchez les tomates. Coupez-les en morceaux. Pelez le concombre. Retirez les graines. Découpez-le en morceaux et pesez 150 g. Pelez les oignons, émincez-les. Rincez et séchez le poivron rouge. Fendez-le en deux. Retirez les graines. Pesez 90 g. Coupez le fenouil en morceaux et pesez 45 g.
• Mixez 3 min les tomates avec les oignons, l'ail, le poivron, le concombre, le sel et le vinaigre.
• Enfilez les olives sur les brins de romarin.
• Répartissez le gaspacho dans des petits bocaux. Enfoncez dans chacun un brin de romarin, saupoudrez de piment.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Escabèche de moules

pour 6 personnes

Préparation : 15 min

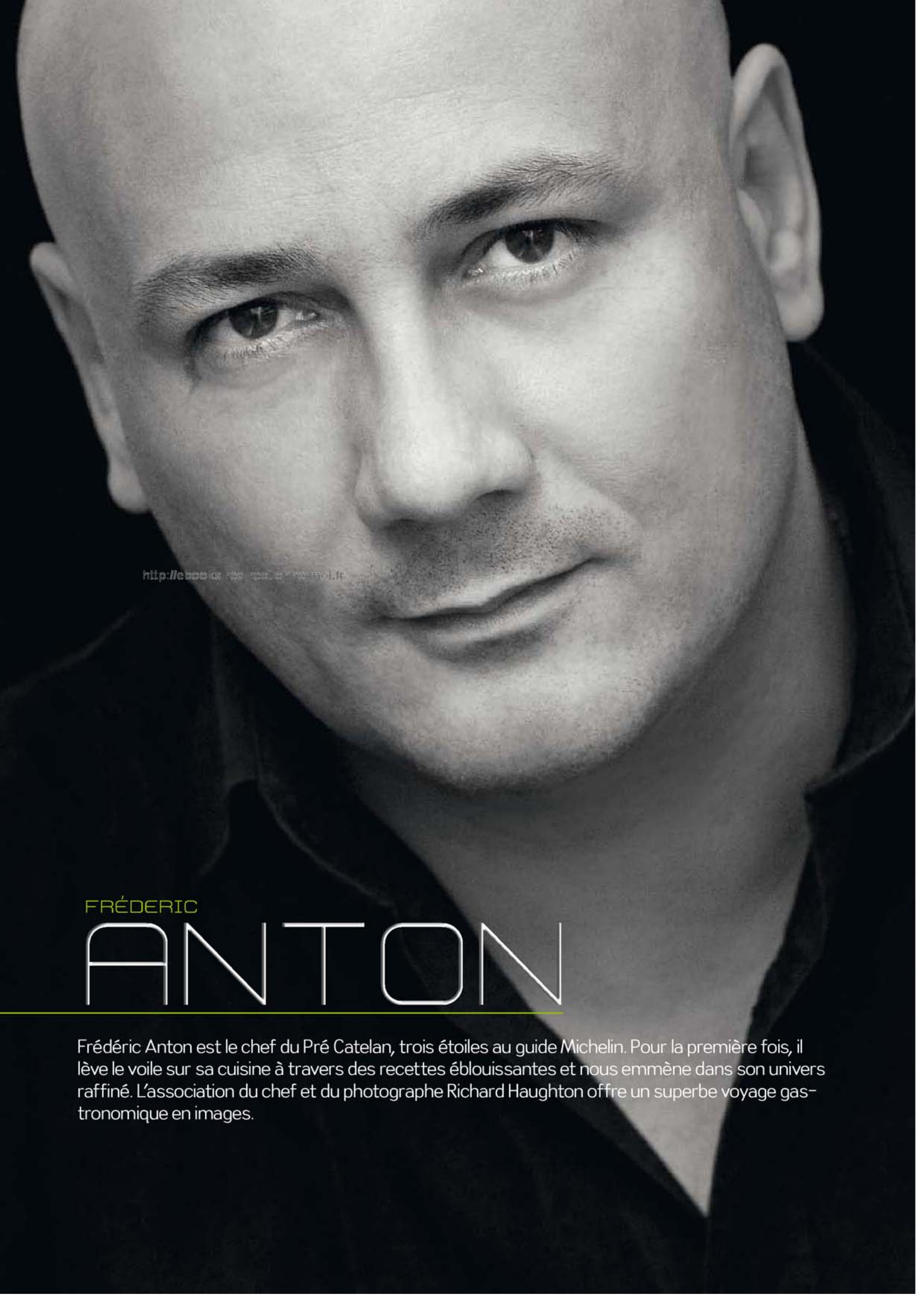
Cuisson : quelques minutes

600 g de moules appertisées cuites (en sachet sous vide)
180 g (18 cl) d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 oignon
20 g (2 cl) de vinaigre de vin
3 tomates
2 brins de thym
2 brins de sarriette
1 tige de romarin ficelés en bouquet
poivre du moulin, piment d'Espelette

• Mettez les moules dans un saladier. Pelez et émincés l'oignon. Fendez l'ail en chemise en deux et ôtez le germe. Coupez les tomates en deux. • Retirez les graines. Émincez la pulpe en cubes. Réunir l'ail, l'oignon, les tomates avec le vinaigre, l'huile d'olive, le bouquet d'herbes aromatiques.
• Poivrez et parsemez de piment. Versez sur les moules. Laissez mariner jusqu'au lendemain.
• Le jour même, répartissez dans 6 bocaux. • Accompagnez de tartines de pain grillé arrosées d'huile d'olive.



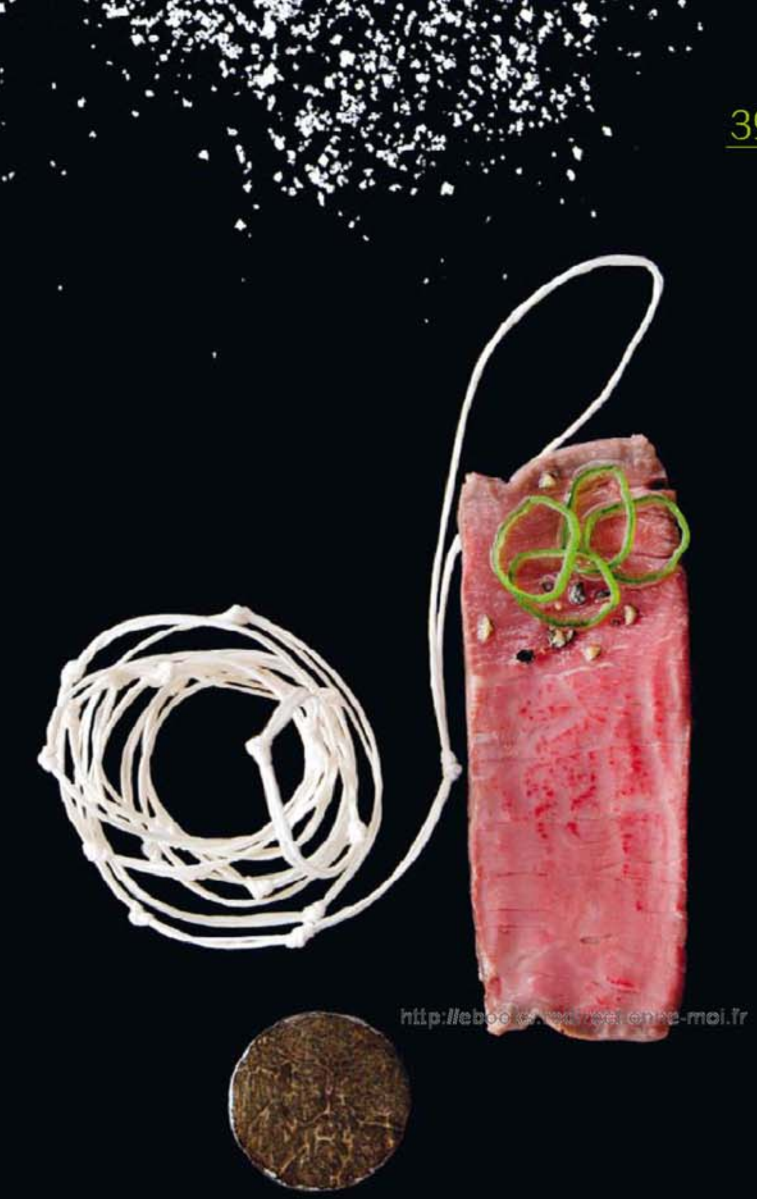
ebooks.redirectionne-moi.fr



FRÉDERIC

ANTON

Frédéric Anton est le chef du Pré Catelan, trois étoiles au guide Michelin. Pour la première fois, il lève le voile sur sa cuisine à travers des recettes éblouissantes et nous emmène dans son univers raffiné. L'association du chef et du photographe Richard Haughton offre un superbe voyage gastronomique en images.



Chihiro Masui (l'auteur) l'a rencontré en 1996 alors qu'il travaillait encore chez Robuchon. Très vite elle saisit le potentiel du chef et décide de suivre son parcours. Une amitié indéfectible émergea de cette rencontre, et une admiration pour l'inventivité et la richesse de ce chef pas comme les autres. Elle nous propose de découvrir l'univers culinaire du chef : « Lorsque je suis à la table du Pré Catelan, j'entends une variation sur un thème musical. De jazz, de classique. Le produit, c'est la mélodie, les plats ce sont les variations, les compositions de Frédéric, ce sont des tryptiques.

Livre de recettes :
p. 3

le bœuf à la ficelle cuit dans un bouillon truffé

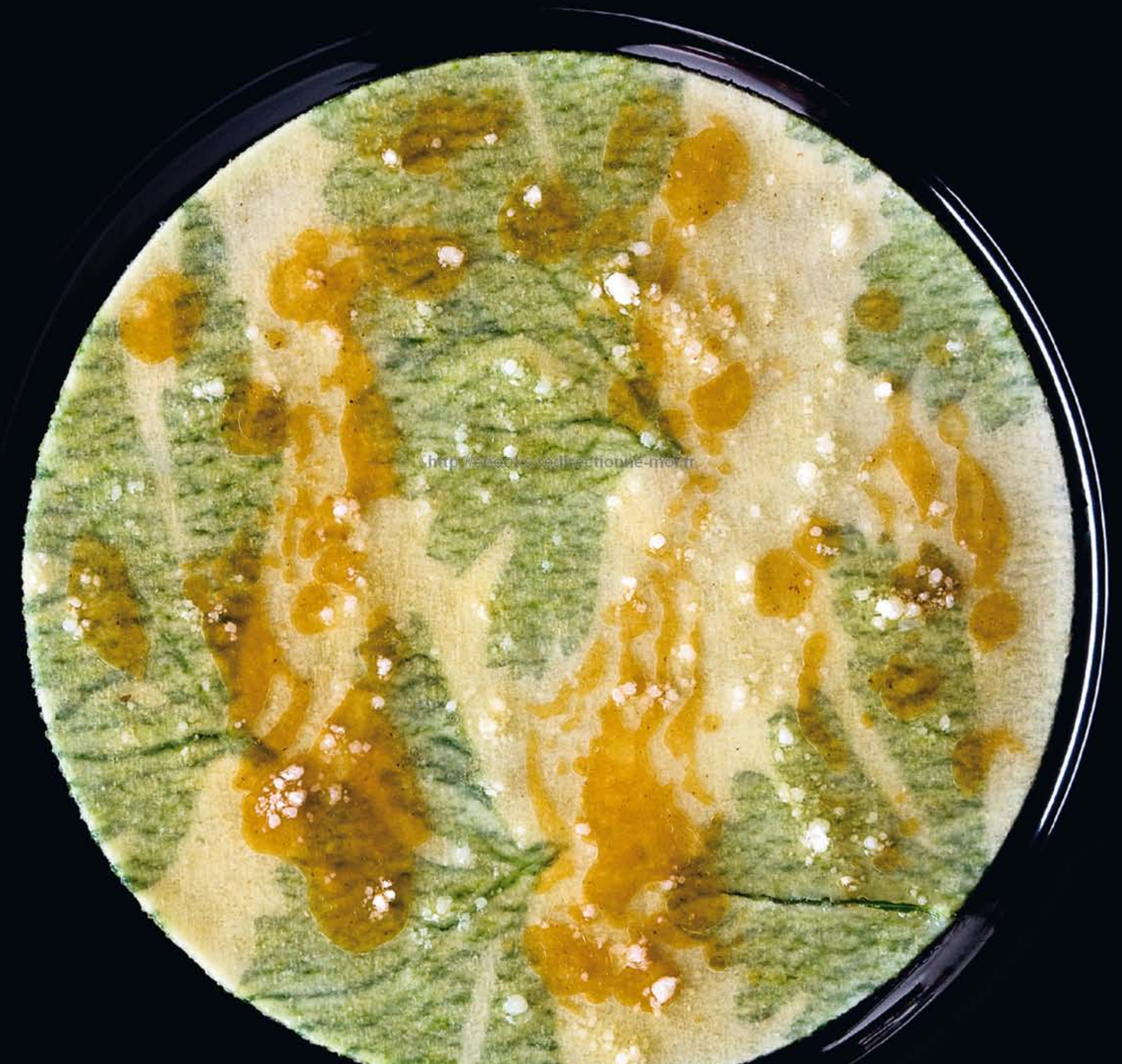
Pour 4 personnes

BŒUF (FILET)	4 pièces de 100 g
BOUILLON DE BŒUF	700 g (recette page 340)
HUILE À LA TRUFFE NOIRE	50 g
TRUFFE NOIRE	40 g
CÉBETTES	2 tiges
FLEUR DE SEL	
POIVRE CONCASSÉ	

PRÉPARATION ET CUISSON DU BOEUF Ficeler chaque morceau de boeuf en laissant dépasser 20 cm de fi celle pour plonger la viande dans le bouillon. Mettre ce dernier à frémir dans une marmite, ajouter l'huile de truffe et la truffe entière. Laisser infuser à feu doux, puis plonger les morceaux de boeuf dedans et les faire cuire quelques minutes. Les sortir et les laisser reposer.

DRESSAGE ET FINITION Couper les morceaux de boeuf en deux et les disposer sur les assiettes. Parsemer de ⊠ eur de sel et de poivre concassé. Couper la truffe en lamelles fines et la dresser à côté du boeuf. Décorer avec les cébettes ciselées et la fi celle roulée.

Livre de recettes :
p. 3



la raviole de fromage de chèvre , jus gras

Pour 4 personnes

Éléments de la farce au fromage

FROMAGE DE CHÈVRE	
OU FAISSELLE	160 g
AIL HACHÉ TRÈS FIN	1 gousse
ÉCHALOTES HACHÉES	2 pièces
ESTRAGON HACHÉ	1 branche
CIBOULETTE CISELÉE	1/4 de botte
JAUNES D'ŒUFS	3 pièces
SEL, POIVRE	

Éléments de la pâte à ravioles

FARINE	250 g
ŒUFS	2 pièces
JAUNES D'ŒUFS	4 pièces
PERSIL PLAT	20 feuilles
SEL	6 g

http://ebooks.redirection[illegible]

Éléments de finition

BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (recette page340)
JUS GRAS D'AGNEAU	150 g (recette page 341)
HUILE D'OLIVE	50 g

PRÉPARATION DE LA FARCE DE FROMAGE Égoutter 48 heures à l'avance le fromage de chèvre (ou la faisselle) dans un linge fermé, posé dans une passoire. Réserver au frais. Mettre dans un cul-de-poule le fromage égoutté, l'ail, les échalotes, l'estragon et la ciboulette. Bien mélanger avant d'incorporer les jaunes d'oeufs un à un. Saler et poivrer, puis laisser mariner au frigo.

PRÉPARATION DE LA PÂTE À RAVIOLES Mélanger la farine et le sel dans un récipient. Ajouter les oeufs et les jaunes un à un. Pétrir pour obtenir une pâte homogène. Lisser au laminoir et laisser reposer au frigo. Pendant ce temps, laver et sécher les feuilles de persil plat. Abaisser la pâte au laminoir très fin. Déposer les feuilles de persil sur la moitié de la bande de pâte et rabattre l'autre moitié par-dessus. Repasser le tout au laminoir pour obtenir deux bandes de pâte très fines qui laissent voir le persil par transparence.

PRÉPARATION DES RAVIOLES Disposer des noix de fromage de chèvre sur une bande de pâte, humidifi er les bords au pinceau et recouvrir avec l'autre bande de pâte. Détailler les ravioles à l'emporte-pièce rond. Sceller les bords du bout des doigts et réserver au frais.

DRESSAGE ET FINITION Mettre le bouillon de volaille à frémir, ajouter l'huile et pocher les ravioles pendant 3 minutes. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur une grille et les déposer au centre des assiettes. Décorer avec le jus gras d'agneau.

Livre de recettes :
p. 3



le saumon poêlé parfumé aux zestes d'orange confits, fine feuille de sucre à la coriandre

Pour 4 personnes

Éléments principaux

SAUMON	1 kg
HUILE D'OLIVE	70 g
SEL, POIVRE	

Éléments des zestes d'orange confits

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

ORANGES	4 pièces
MIEL D'ACACIA	50 g
VINAIGRE	20 g

Éléments des feuilles de sucre

SUCRE	125 g
EAU	50 g
GLUCOSE	25 g
CORIANDRE (POUDRE)	2 g

Éléments de la sauce à l'orange

HUILE D'OLIVE	70 g
FÉCULE DE MAÏS	8 g
JUS D'ORANGE	100 g
SEL, POIVRE	

PRÉPARATION DU SAUMON Prélever un morceau de 1kg de saumon dans la longueur du filet et le mettre à mariner dans 50 g d'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver au frigo.

PRÉPARATION DES ZESTES D'ORANGE CONFITS Laver les oranges. Prélever la peau et la tailler en brunoise très fine. Presser les fruits et réserver le jus pour la sauce à l'orange. Faire blanchir la brunoise d'orange trois fois dans l'eau puis l'égoutter. Faire bouillir le miel dans une casserole, puis ajouter la brunoise d'orange et laisser confi re doucement à couvert pendant 30 minutes. Prélever une cuillère de brunoise, l'étaler sur une plaque et la faire sécher au four. La réduire en poudre fi ne et la réserver pour la décoration. Verser le vinaigre sur le reste de la brunoise et laisser cuire encore 10 minutes. Réserver.

PRÉPARATION DES FEUILLES DE SUCRE Cuire un sirop à 150°, puis le couler sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir. Le passer ensuite au robot pour obtenir une poudre très fi ne. Ajouter la coriandre en poudre, étaler ce mélange sur une autre feuille de papier sulfurisé et laisser fondre au four à 180°. À la sortie du four, couvrir cette feuille de sucre de papier sulfurisé et la passer au laminoir le plus fi n possible avant de la détailler en rectangles de 15 cm sur 2 cm.

PRÉPARATION DE LA SAUCE À L'ORANGE Faire réduire le jus d'orange de moitié, puis l'émulsionner à l'huile d'olive et le lier légèrement avec la fécule de maïs. Saler et poivrer.

CUISSON DU SAUMON Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle et y saisir rapidement le fi let de saumon des deux côtés, sans le laisser se colorer. Terminer la cuisson au four à 170° pour atteindre une température de 36° à coeur. Le paner avec la brunoise d'orange, le déposer sur une planche et découper quatre longues tranches dans le sens inverse du filet.

DRESSAGE ET FINITION Déposer des cordons de sauce à l'orange sur les assiettes à l'aide d'un cornet. Ajouter une tranche de saumon, puis une feuille de sucre. Parsemer de poudre d'orange séchée.

Livre de recettes :
p. 3


http://ebooks.redirectionne-moi.fr

le nem de langoustines frit, jus de romaine et cacahuètes torréfiées

Pour 4 personnes

Éléments principaux

LANGOUSTINES (5/6)	4 pièces
FEUILLES DE BRICK	4 feuilles de 10 x 10 cm
MENTHE FRAÎCHE	4 feuilles
HUILE D'ARACHIDE	250 g
SEL, POIVRE	

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Éléments de la sauce aux cacahuètes

SIROP DE SUCRE DE CANNE	60 g
JUS DE CITRON VERT	40 g
SAUCE POISSON	20 g
PIMENT OISEAU	1/2 pièce
AIL	10 g
CAROTTE TAILLÉE EN JULIENNE FINE	30 g
CACAHUÈTES TORRÉFIÉES	20 g

Éléments du jus de romaine

ROMAINE (SALADE)	1 pièce
BOUILLON DE VOLAILLE	80 g (recette page 340)
HUILE D'OLIVE	10 g
NOIX DE MUSCADE	
SEL, POIVRE	

Éléments de la tempura de romaine

ROMAINE (SALADE)	8 petites feuilles
HUILE D'ARACHIDE	200 g
FARINE	50 g
EAU	80 g
SEL	

PRÉPARATION DE LA SAUCE AUX CACAHUÈTES Mélanger dans un récipient le sirop de sucre de canne, la sauce poisson et le jus de citron vert. Ajouter l'ail et le piment hachés très fin, la julienne de carotte et les cacahuètes concassées. Laisser infuser 24 heures avant utilisation.

PRÉPARATION DU JUS DE ROMAINE Faire blanchir les feuilles de romaine dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, les rafraîchir dans de l'eau avec des glaçons, puis les presser à fond pour enlever l'excédent d'eau. Les mixer et détendre cette purée avec le bouillon de volaille et l'huile d'olive. Saler et poivrer, ajouter un peu de noix de muscade et réserver au frais.

PRÉPARATION DES NEMS Saler et poivrer les langoustines. Déposer une feuille de menthe sur chacune d'elles avant de les rouler séparément dans les feuilles de brick. Fermer les nems avec un cure-dent et les faire frire dans l'huile chauffée à 180°. Les égoutter sur du papier absorbant, saler et réserver.

PRÉPARATION DES FEUILLES DE ROMAINE EN TEMPURA Préparer une pâte fluide avec la farine et l'eau. Y plonger les feuilles de romaine avant de les faire frire dans l'huile chauffée à 180°. Les égoutter sur du papier absorbant, saler et réserver.

DRESSAGE ET FINITION Dresser les nems et les feuilles de romaine en tempura sur des assiettes. Servir les deux sauces à part.

Alain D

Itinéraire d'un chef gâté

Livre de recettes :
p. 3

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

– CHALOSSE –

Alain Ducasse naît le 13 septembre 1956 dans une ferme des Landes, à côté de Castel Sarrazin, au cœur de la Chalosse. C'est la cuisine de sa grand-mère qui aiguise très tôt son goût. À seize ans, il commence comme apprenti au « Pavillon landais » à Soustons, près de Dax, puis entre à l'École Hôtelière de Bordeaux.

Il force la porte de Michel Guérard, l'un des pionniers de la Nouvelle Cuisine, à Eugénie-les-Bains. Il y restera deux ans, ponctués l'hiver de quelques passages chez Gaston Lenôtre.



– MIONNAY –

Avec Alain Chapel, à Mionnay près de Lyon, Alain Ducasse trouve le cuisinier qui le marquera le plus. Il rejoint son restaurant « La Mère Charles », une des premières tables de France en 1978.

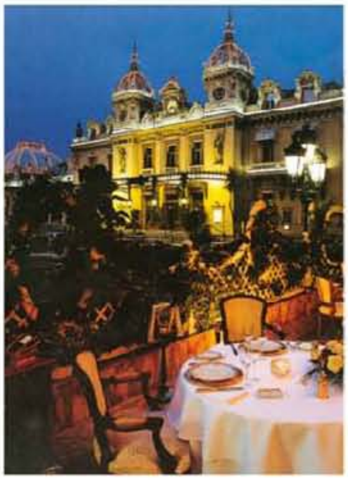
Chapel obtient sa troisième étoile en 1973. Tout ce que le jeune homme a appris depuis son enfance se cristallise soudain au contact de Chapel : la gastronomie ne consiste pas à mélanger les goûts et les saveurs dans une sorte de ragoût, mais à exalter la vérité des produits sans les dénaturer, à retrouver le terroir local, avec simplicité, mesure et humilité. Il acquiert aussi à Mionnay ce qui restera toujours un élément essentiel de sa pratique professionnelle : l'exigence et le perfectionnisme.

– PROVENCE –

Le deuxième maître d'Alain Ducasse s'appelle Roger Vergé. Il officie au « Moulin de Mougins » près de Cannes. Vergé l'initie à la cuisine provençale, saine, naturelle, authentique et heureuse. Il lui enseigne, en particulier, l'importance du produit. De cette époque date la maxime de Ducasse : « Le turbot sans génie est préférable au génie sans turbot. »

“ Le turbot sans génie est préférable au génie sans turbot. ”

Après un premier passage en 1977, Alain Ducasse retourne chez Roger Vergé en 1980 et devient le chef de « L'Amandier ». Un an plus tard, l'hôtel Juana à Juan-les-Pins l'accueille comme chef de « La Terrasse ». En 1982 il y obtient ses deux premières étoiles.



– MONACO –

En 1987, la Société des Bains de Mer de Monaco propose à Alain Ducasse le poste de chef des cuisines de l'Hôtel de Paris, magnifique palace du milieu du XIX^e^ siècle, et la direction de son prestigieux restaurant « Le Louis XV ». Il s'engage à obtenir trois étoiles en quatre ans. Il les obtient en 1990, à trente-trois ans à peine, devenant du même coup le plus jeune chef français à recevoir cette distinction. Vingt ans plus tard, « Le Louis XV » reste le creuset de la cuisine d'Alain Ducasse, le lieu de passage presque obligé de tous ses responsables de brigade.

A trente-trois ans, il obtient 3 étoiles et devient ainsi le plus jeune chef français à recevoir cette distinction

ucasse

Biographie



– MOUSTIERS –

En 1994, en parcourant la Provence à moto, il découvre Moustiers-Sainte-Marie, à moins de deux cents kilomètres de Monaco, dans les premiers contreforts des Alpes. La délicate beauté de ce village le séduit ; il acquiert l'ancienne bastide d'un maître-faïencier et en fait un charmant petit hôtel.



C'est le début d'une deuxième vocation, qui est aussi une autre façon d'exercer son métier de cuisinier, celle d'aubergiste. D'autres établissements suivront : « l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle », dans le Var, en 1999, « L'Andana, Tenuta la Badiola », en Toscane, en 2004, le « Domaine des Andéols », dans le Lubéron, en 2005.

Entre-temps, Alain Ducasse prend la présidence de la chaîne volontaire des « Châteaux & Hôtels de France » qui devient « Chateaux et Hôtels Collection » en 2008.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr





– PARIS –

En 1996, Alain Ducasse arrive à Paris pour succéder à Joël Robuchon au restaurant de l'hôtel « Le Parc », avenue Poincaré. Il obtient les trois étoiles en 1997, huit mois après l'ouverture du restaurant.

En 1998, il devient ainsi le chef le plus étoilé avec trois étoiles pour son restaurant parisien et trois autres pour son restaurant monégasque.

En 2000, il déménage son trois étoiles parisien et ouvre le restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée », dans le prestigieux hôtel de l'avenue Montaigne.

D'autres établissements sont créés à Paris. 1998 voit l'ouverture du « Spoon Paris at Marignan », avec une approche novatrice de la cuisine qui ne cessera d'évoluer et se déploiera à l'Île Maurice, (« Spoon des Îles » en 1999), à Saint-Tropez (« Spoon Byblos » en 2002) et à Hong Kong (« Spoon Hong Kong by Alain Ducasse » en 2003).

Parce que l'excellence culinaire ne se limite pas à l'univers du luxe et que la rigueur et la qualité ne sont pas antinomiques de la simplicité, Alain Ducasse reprend le bouchon « Aux Lyonnais » en octobre 2002. •••

Alain D

Livre de recettes :
p. 3

••• Dans le même esprit bistrot, s'ajoutent, en 2005, « Benoit », puis, en 2007, le restaurant de la mer « Rech ».

En 2007 encore, Alain Ducasse reprend « Le Jules Verne », le restaurant très parisien de la Tour Eiffel, et propose, dans ce décor unique, une cuisine française très contemporaine.



“ Je voudrais qu'un moment passé au Jules Verne reste inscrit dans la mémoire de celui qui l'a vécu, et pouvoir ainsi être un marchand de souvenirs et d'émotions ”

– NEW YORK –

L'aventure américaine commence en 2000 avec l'ouverture à New York du restaurant « Alain Ducasse at the Essex House ». Elle se poursuit avec « Mix in Las Vegas », en 2004.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

En 2008, à nouveau à New York, deux nouveaux établissements ouvrent leurs portes : « Adour Alain Ducasse at The St. Regis New York », un restaurant conçu autour des mariages mets-vins, et « Benoit », le frère du bistrot français. À la fin de l'année, à Washington cette fois, un autre « Adour at the St. Regis, Washington D.C. » voit le jour.







ucasse

Biographie

– TOKYO –

Lorsque Chanel ouvre sa nouvelle boutique à Tokyo, dans le quartier de Ginza, c'est vers Alain Ducasse que cette grande maison française se tourne pour concevoir le restaurant situé au dernier étage de l'immeuble. C'est ainsi qu'en 2004, « Beige Alain Ducasse » accueille ses premiers convives.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

L'année suivante, toujours à Tokyo, Alain Ducasse ouvre « Benoit », dans le quartier très en vue d'Aoyama. En 2008, c'est à Osaka, dans le quartier Nishi-Umeda où convergent la vie culturelle et la vie des affaires, que s'ouvre « Le Comptoir de Benoit », un bistrot français qui rend hommage au terroir local.





– LONDRES –

Le prestigieux hôtel londonien « The Dorchester », situé en bordure de Hyde Park, sollicite Alain Ducasse pour imaginer un restaurant qui réponde aux attentes d'une clientèle très exigeante. Fin 2007, ouvre donc « Alain Ducasse at The Dorchester » qui propose une cuisine française raffinée dans un cadre entièrement repensé.

–FORMATION SANS FRONTIÈRE–

Depuis le début de sa carrière, Alain Ducasse attache beaucoup d'importance à la transmission du savoir. Deux établissements s'adressent aux professionnels des métiers de la restauration : le Centre de formation d'Argenteuil (Val d'Oise) et L'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP) à Yssingeaux (Haute-Loire). L'Institut Alain Ducasse accueillera dès 2011, sur son campus de Monaco, des jeunes diplômés et des professionnels du monde entier souhaitant suivre des formations de haut niveau.
Par ailleurs, à Paris, l'école de cuisine Alain Ducasse initie aux plaisirs de la cuisine contemporaine les amateurs passionnés, débutants ou expérimentés.

La transmission du savoir ne connaît pas les frontières : Alain Ducasse crée des programmes de formation sur mesure pour les établissements privés de formation supérieure au Brésil et aux Philippines.

– ET POURQUOI PAS MARS ? –

Fort de ses multiples expériences, Alain Ducasse développe aussi une activité de conseil qui peut prendre des formes inattendues.

Ainsi, à la demande de l'Agence Spatiale Européenne et du Centre National d'Etudes Spatiales, les équipes d'Alain Ducasse ont-elles créé en 2006 des recettes adaptées aux missions vers Mars, bonnes pour les papilles et bonnes pour la santé : pain martien à la confiture de tomates vertes, gnocchi de spiruline et millefeuille aux pommes de terre et à la tomate, etc.

En attendant la grande aventure martienne, l'Agence Spatiale Européenne a demandé à Alain Ducasse de résoudre un autre problème : la qualité des repas des astronautes en mission de longue durée dans la Station Spatiale Internationale. Les repas « Food for Extreme Pleasure » ont été conçus et réalisés : cailles rôties au Madiran, céleri rave en délicate purée à la noix de muscade, rice pudding aux fruits confits… Thomas Reiter, l'astronaute européen qui a testé ces recettes au cours des six mois passés en orbite à 60 kilomètres d'altitude, était ravi !

Livre de recettes :
p. 3

Foie gras
de canard confit dans sa graisse

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

POUR 6 PERSONNES

20 jours à l'avance, 20 min | 30 min environ

INGRÉDIENTS

_ 1 lobe de foie gras cru d'environ 600 g
_ **4 cl** de cognac
_ **15 g** de sel fin
_ **3 g** de poivre blanc moulu
_ **2 g** de sucre
_ **2 l** de graisse de canard
_ Fleur de sel
_ Poivre mignonnette

ACCOMPAGNEMENT :

_ Pain de campagne
_ 12 figuettes séchées

ucasse

Coaching

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



Alain D

Livre de recettes :
p. 3



01. Enduisez tous les côtés du foie gras de cognac. Mélangez le sel fin, le poivre blanc et le sucre.



02. Versez cet assaisonnement sur le foie gras en le répartissant de façon régulière.



03. Couvrez le récipient contenant le foie gras de film alimentaire. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



04. Sortez le foie gras 1 h avant la cuisson afin de le mettre à température ambiante. Faites chauffer la graisse de canard jusqu'à ce qu'elle atteigne 80 °C.



05. Plongez le foie gras dans la graisse à l'aide d'une écumoire, en veillant à ce que le côté bombé du foie soit tourné vers le fond de la casserole.



06. Faites cuire 15 min en jouant avec l'intensité du feu et l'ajout de graisse froide pour que la température reste entre 75 et 80 °C. Retournez le foie gras.



07. Laissez-le cuire 15 min. Vérifiez la cuisson : soulevez le foie et posez le doigt entre les deux parties du lobe. Le foie gras doit atteindre 40 °C à cœur.



08. Sortez le foie gras de la casserole à l'aide de l'écumoire et déposez-le sur une grille. Couvrez. Laissez refroidir la graisse de cuisson.



09. Laissez le foie gras s'égoutter 2 h environ. Déposez-le ensuite sur du film alimentaire.

Les SECRETS de Benoît

LE BON CHOIX

Ne lésinez pas sur le choix du foie gras cru : il doit être ferme au toucher, beige et peu veineux. Retirez éventuellement la boule de graisse située dessous, entre les lobes, et grattez les taches vertes s'il y en a. Le mois de novembre est idéal pour l'achat ; vous pourrez le consommer ainsi pour les fêtes de fin d'année.

PLAN B

À défaut de cognac, vous pouvez utiliser pour cette recette du porto ou du madère.

ASSAISONNEMENT

On assaisonne toujours le foie gras avec un mélange de sel fin et de poivre blanc moulu (et parfois de sucre, comme dans cette recette). Pour 500 g de foie gras, comptez 10 g d'assaisonnement composé de 8 g de sel, de 2 g de poivre (et de 2 g de sucre). Pour servir, préférez la fleur de sel et le poivre mignonnette.



10. Enveloppez-le dans le film en serrant légèrement pour lui donner une jolie forme.



11. Piquez le film à l'aide d'une aiguille afin de chasser les bulles d'air contenues dessous.



12. Posez le foie gras entouré de film au fond d'une terrine.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



13. Recouvrez-le entièrement de graisse liquide refroidie (elle doit être trouble tout en restant liquide).



14. Réservez la terrine au réfrigérateur pendant au moins 20 jours.



15. Juste avant de servir, démoulez le foie : trempez la terrine aux trois quarts dans de l'eau chaude et passez un couteau le long des parois.



16. À l'aide du couteau, ôtez délicatement la graisse froide en prenant soin de ne pas abîmer le foie gras. Retirez le film alimentaire.



17. À l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude, coupez le foie gras en biais en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. La température idéale de dégustation est 12 °C.



18. Servez les tranches de foie gras parsemées de fleur de sel et de poivre mignonnette avec du pain de campagne grillé et des figuettes séchées coupées en deux.

GRAISSE DE CANARD

La graisse de canard s'achète toute prête. Surtout, ne jetez pas la graisse froide qui entoure le foie gras ! Elle sera parfaite pour cuire des pommes de terre, des champignons ou un filet de bœuf…

FONDANT…

Grâce à ce mode de préparation, il n'est pas nécessaire de déveiner le foie gras ! Les 20 jours passés en terrine au froid permettent aux veines de « fondre ».

NOTE DU SOMMELIER

Un vin blanc moelleux du Sud-Ouest, par exemple un Jurançon.
Un vin rouge bordelais de la région des Graves.

Adresses p. 3



La Bretesche

A quelques kilomètres de la Baule et des plages du Morbihan, au cœur du parc régional de la Brière, le Domaine de la Bretesche emprunte au passé sa tradition d'amour courtois, de joutes chevaleresques, de bien-être aristocratique et de légendes mystérieuses pour déployer le confort raffiné d'un havre de paix et de romantisme. Un golf 18 trous, un hôtel Relais & Chateaux, un spa et... de remarquables restaurants.
C'est à un véritable voyage à travers nos plus belles provinces que le chef Gilles Charpy, étoilé Michelin, nous convie au restaurant gastronomique "Le Montaigu" et à la Brasserie attenante. Avec un talent audacieux, ses compositions gourmandes surprennent les palais les plus aguerris dans une rencontre entre Bretagne et Provence.



LE BŒUF DE CHEZ MONSIEUR JAGU,
FARCI AUX HERBES ET MOELLE FRAICHE, CITRONS CONFITS

Progression

Ouvrir les filets de bœuf en 2, les disposer sur du papier film et taper légèrement dessus.
Saler, poivrer et mettre le mélange d'herbes ciselées + la moelle.
Rouler, ficeler et réserver au réfrigérateur. Blanchir les citrons pour les confire.
Dans un sautoir, cuire le bœuf à la cuisson demandée. Laisser reposer 5 mn.
Dans la même poêle, faire revenir les pommes de terre, et au dernier moment, mettre les citrons confits et tomates confites.

Dressage

Dans une assiette, présenter le bœuf coupé en 2 avec les tomates confites et les citrons confits ainsi que les pommes de terre grenailles, le jus de bœuf et piquillos.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

4 pavés de bœuf de 140g chacun (à demander à votre boucher. Filet, faux filet ou côte de boeuf)
Herbes printanières (mélisse, ciboulette, cerfeuil, coriandre, verveine, citronnelle)
8 Pommes de terre Grenailles
10 cl de jus de boeuf
2 cl d'huile d'arachide
Sel, poivre
Tomates confites (facultatif)
Citrons confits
30 g de moelle
Piquillos


http://ebooks.redirectionne-moi.fr



TURBOT DE NOS COTES ROTI,
COUTEAUX GRATINES AU PARMESAN, JUS AU THE VERT MATCHA

Ingrédients (Pour 4 Personnes)

200 g de Turbot par personne
4 couteaux
1 échalote
1/2 botte de cerfeuil
Fond blanc
2cl d'huile d'olive
Parmesan
Thé vert matcha

Progression

Préparer le turbot. Le portionner.
Dans un sautoir faire fondre du beurre et faire suer les échalotes. Ajouter le fumet de poisson, puis le thé matcha. Mixer et réserver. Préparer les couteaux, les farcir d'une vierge légume, et parsemer de parmesan.
Mettre en cuisson le turbot avec un filet d'huile d'olive pour le rôtir. (vous pouvez aussi le pocher ou le cuire à la vapeur). Gratiner les couteaux.

Dressage

Dans une assiette, disposer le turbot, les couteaux, et la sauce thé matcha émulsionnée



CROQUANT DE FRAISES MARA DES BOIS,
SORBET FRAISE

Progression

Appareil à tuile brandy :
25 g de beurre
25 g de sucre
25 g de glucose
Mélanger pour consistance en pommade, puis incorporer 25 g de farine tamisée
Creuser les fraises. Récupérer les intérieurs, les faire sauter et les remettre dedans.
Cuire le croustillant

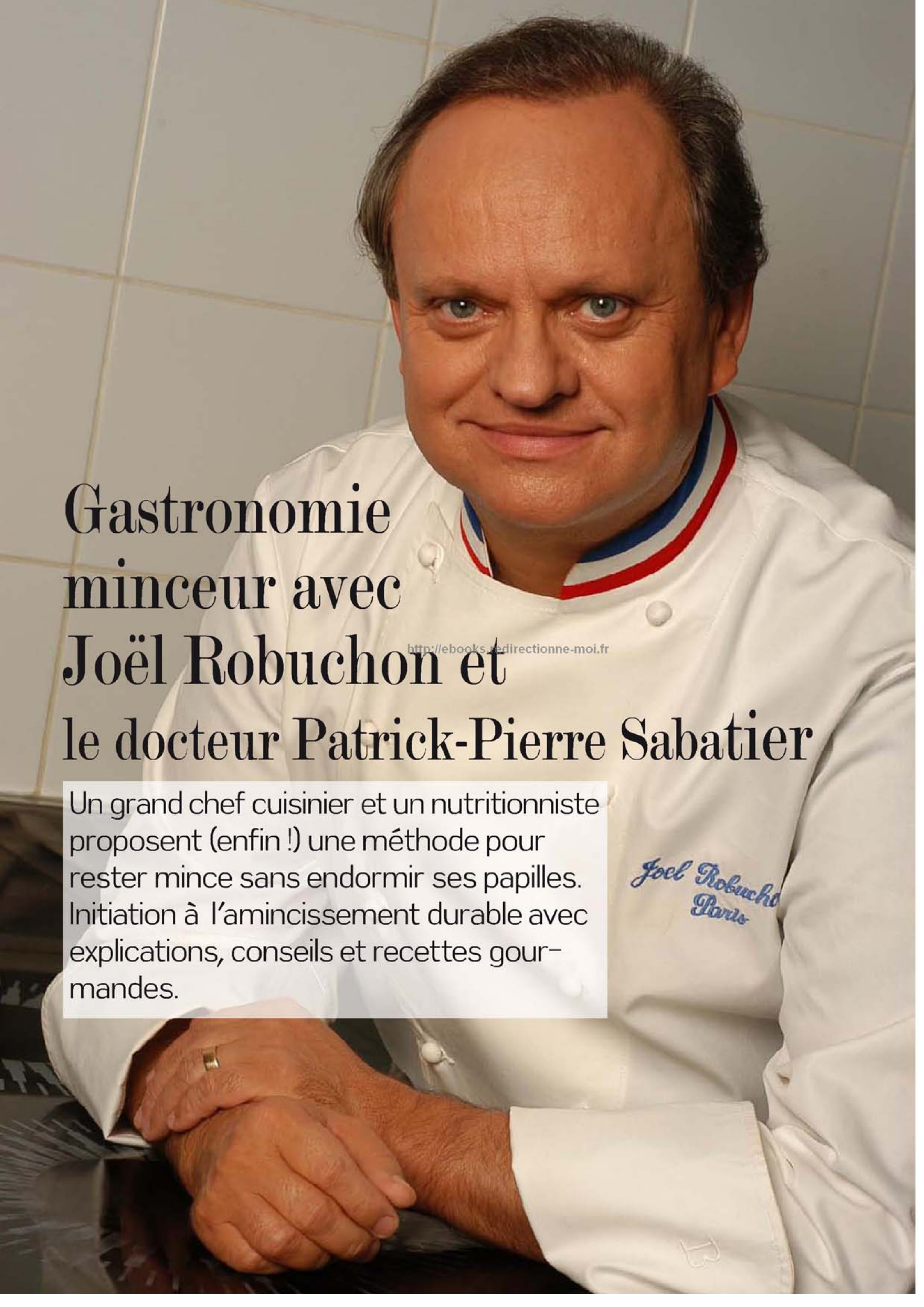
Dressage

Dans une assiette, déposer le croustillant, les fraises et le sorbet

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

20 Fraises
125 g de rhubarbe cuite
5 feuilles de basilic
100 g de sucre
50 g de fondant blanc
50 g de glucose

POUR LE SORBET :
150 g de pulpe de fraise
20 g de glucose
20 g de sucre
20 g d'eau
Turbiner



Gastronomie minceur avec Joël Robuchon et le docteur Patrick-Pierre Sabatier

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Un grand chef cuisinier et un nutritionniste proposent (enfin !) une méthode pour rester mince sans endormir ses papilles. Initiation à l'amincissement durable avec explications, conseils et recettes gourmandes.

Côtes d'agneau marinées sauce Ponzu et salade de légumes croquants



Livre de recettes :
p. 3

4 belles côtes d'agneau ou 8 petites
1 centilitre de jus de citron jaune
2 petites carottes pelées
1/2 botte de radis rose nettoyées
1/2 radis noir pelé
1/2 fenouil
5 centilitres de sauce soja kikkoman®
5 centilitres de bouillon de volaille
1 cuillèrée à soupe de ciboulette ciselée
1 cuillèrée à café de sésame grillé
sel, poivre du moulin

4 personnes

- Dans un plat, rouler les côtes d'agneau dans la moitié de la sauce soja. Les recouvrir d'un film et entreposer ou réfrigerateur pendant 1 heure environ en prenant soin de les retourner une ou deux fois.
- Rassembler dans une casserole le jus de citron, la moitié restante de la sauce soja et le bouillon de volaille. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire 1 à 2 minutes à petits frémissements. Réserver ou chaud.
- Tailler la carotte et le radis noir en tagliatelles à l'aide d'une mandoline. Émincer finement les radis roses et le fenouil. Puis mélanger délicatement tous les légumes et les assaisonner légèrement.
- Cuire les côtes d'agneau au gril. À la fin de la cuisson, bien les essuyer sur du papier absorbant, les poivrer sans les saler.
- Verser la sauce dans une saucière, puis ajouter le sésame grillé et la ciboulette ciselée.
- Dresser les côtes grillées à côté de la salade de légumes et servir la sauce à part.

Carpaccio de saumon et salade de radis





4 personnes

-250 gr de saumon cru
-80 gr de radis blanc ou à défaur de radis noir
-1/2 oignon blanc
-1/2 Pomme granny smith
-12 petites feuilles de shiso rouge ou à défaut de Basilic, rouge de préférence
-1 bonne cuillèrée à café de miel
-1 bonne pincée de graines de sésame blanc torréfiées
-1 cuillère à café d'oeufs de truite
-1 cuillèrée à café de vinaigre de vin blanc
-2 cuillèrées à café d'huile de sésame
-4 cuillèrées à café de sauce soja japonaise
-4 cuillèrées à café de vinaigre balsamique
-sel fin

• Demander au poissonnier de couper le saumon cru en très fines tranches.

• Peler puis tailler en julienne le radis blanc,
à l'aide d'une mandoline.

• Faire tremper cette julienne de radis dans de l'eau bien froide pendant 10 minutes, puis l'égoutter sur du papier absorbant.

• Mélanger dans un bol à l'aide d'un petit fouet le miel avec le vinaigre de vin blanc, les 4 cuillerées à café d'huile de sésame la sauce soja japonaise et le vinaigre basalmique saler légèrement.

• Bien laver la pomme verte, l'épépiner, l'essuyer puis la tailler en julienne. Peler puis émincer finement l'oignon.

• Mélanger dans un saladier la julienne de radis blanc avec celle d'oignon, celle de pomme verte, 2 cuillerées à café d'huile de sésame les graines de sésame blanc torréfiées et les oeufs de truite.

• Dresser les tranches de saumon sur une assiette, disposer dessus la salade de radis ajouter un bon cordon de sauce vinaigrette, parsemer sur chaque assiette 3 petites feuilles de shiso rouge.

• Servir et déguster sans attendre ce carpaccio de saumon avec la salade de radis blanc.



Daurade en croûte de sel

Le livre de ces recettes :
p. 3

4 personnes

-1 daurade de 1,5 Kg environ ébarbée, vidée mais non écaillée-
-2 Kg de gros sel
-Le jus de 1/2 citron jaune
-Poivre

• Préchauffer le four à 240 °C (thermostat 8).
Tapisser le fond d'un plat à four avec 1 /3 du gros sel et déposer dessus la daurade puis la couvrir entièrement du gros sel restant jusqu'à ne plus la voir.
Asperger la surface de quelques gouttes d'eau et enfourner 45 minutes.
• La cuisson terminée, briser la croûte de sel, éliminer la peau de la daurade, prélever les filets. Poivrer légèrement chaque filet et arroser de jus de citron.
• Lorsque cela est permis, verser un filet d'huile d'olive (seulement à partir de la première semaine de stabilisation).



Salade de tomates à la coriandre

4 personnes

-4 grosses tomates lavées
-1/2 oignons haché
-1 cuillèrée à soupe de coriandre fraîche concassée
-3 cuillèrées à soupe de restrical à l'estragon (huile de paraffine)
-le jus d'1/2 citron

• Couper les tomates en deux, éliminer les graines et tailler la pulpe en petits cubes.
• Dans un saladier, préparer l'assaisonnement à l'aide d'un petit fouet, mélanger l'huile, le citron, le sel et le poivre.
• Ajouter les dés de tomate, l'oignon et la coriandre.
• Réserver au réfrigérateur pendant ou moins 30 minutes afin que les saveurs se dégagent et que les tomates rendent leur eau de végétation.



Livre de recettes :
p. 3



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

4 personnes

Salade de boeuf thaïe

-1 tranche de rumsteak
-1/2 botte de coriandre
-1/2 botte de menthe
-1/2 salade de feuille de chêne
-1 poignée de pois gourmands
-1 petite poignée de vermicelles de soja
-1 botte de petits oignons nouveaux pelés
-2 brins de cive
-sel et poivre

SAUCE
-2 cuillèrées à soupe de sauce nuoc-mâm (sauce de poisson)
-le jus de 2 citrons verts
-2 cuillèrées à café de piments en poudre
-1 branche de citronnelle

•Laver les pois gourmands. Retirer les extrémités et les fils. Les plonger dons l'eau bouillante salée et les cuire 2 minutes à feu vif. Les verser dans une passoire puis dans un saladier empli d'eau glacée Les sortir, les égoutter dès qu'ils sont froids. Les mettre dans un saladier a Réhydrater les vermicelles de riz 3 minutes dans de l'eau bouillante. Les verser dans une passoire puis les rincer sous le robinet d'eau courante froide pour les refroidir puis les égoutter.
•Effeuiller la menthe et la coriandre. Éplucher la salade la nettoyer, l'essorer et la couper en lanières fines et ajouter le tout sur les pois gourmands dans le saladier Émincer les oignons et la cive et les ajouter dans le saladier. Mélanger délicatement l'ensemble des légumes.
•Saisir la tranche de rumsteck sur le gril préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit « bleue » (mais jusqu'à la cuisson désirée si vous aimez la viande plus cuite). La réserver jusqu'à ce qu'elle tiédisse et la détailler en lanières La mettre dans une assiette creuse.
•Préparer la sauce : débarrasser la citronnelle de ses feuilles dures et émincer le coeur. Mettre la citronnelle dans un mortier et ajouter la sauce de poisson, le jus et la pulpe du citron vert et le piment. Piler jusqu'à ce que la citronnelle soit en petits morceaux. Verser sur la viande et faire mariner 10 minutes. Ajouter le vermicelle sur les légumes dans le saladier ensuite disposer la viande pardessus et verser la sauce harmonieusement sur l'ensemble. a Mélanger intimement et servir.



Chef triplement étoilé du restaurant roannais, Michel Troisgros explique comment ses origines, en partie italiennes, ont marqué sa cuisine. L'Italie a donc influencé sa façon de travailler les produits et les plats, son art de mettre en avant les saveurs et les textures. Au-delà de la transmission des classiques secrets de cuisine, c'est bien la sensibilité à l'esprit italien que sa grand-mère italienne a su éveiller en lui. Sensibilité toute particulière qui a compté dans la formation du goût du cuisinier, par cet effet "boule de neige" : un produit suggérant une technique qui conduit à un paysage qui évoque une saveur... Produits, savoir-faire ou ustensiles, associations de saveurs, souvenirs en images sont ici autant de clins d'oeil à un pays mi-réel, mi-imaginaire : L'Italie de Michel Troisgros !

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

livre de recettes :
p. 3

Sentiments d'Italie

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Michel Troisgros

Quand un chef mythique du terroir français revisite les classiques italiens...



Commenté par :
George Clooney
What else ?

George Clooney n'est pas qu'amateur de Nespresso, il aime aussi la cuisine italienne qu'il aime savourer dans sa maison des bords du lac de Côme ou dans les charmantes trattorias situées aux alentours. Des ami(e)s, un peu de Chianti et c'est le paradis.
L'acteur aime tout, de la « Panna Cotta (un dessert originaire du Piémont, fabriqué à partir de crème, de lait et de sucre auxquels on ajoute de la gélatine pour obtenir une consistance ferme. Son nom signifie littéralement "Crème cuite".) en passant par la pasta, les charcuteries, les fromages, les plats plus élaborés comme nous allons le voir... Cet épicurien sait jouir des bonnes choses de la vie. Un signe d'intelligence pour un américain peu éduqué en culture gastronomique. En route pour un peu de Dolce Vita glamoureuse.

«Les américains n'utilisent pas assez l'ail. C'est dommage car outre ses qualités gustatives, c'est un excellent apporteur d'éléments contribuant aux défenses du corps. Je n'aime pas les plats aseptisés, alors vous comprenez comme je suis heureux en Italie.»





livre de recettes :
p. 3

Battuta de veau à l'ail et au cumin

Pour 4 personnes

Le tartare de veau, une spécialité piémontaise que j'avais goûtée dans une auberge lors d'un déjeuner à Bra, à l'invitation de Slow Food. Et bien sûr, je n'ai pu m'empêcher d'y mettre ma patte. Soyez patient car couper la viande au couteau prend du temps.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

INGREDIENTS :

- 400 g de noix de veau de lait
- 8 gousses d'ail
- 1 citron
- 2 cl d'huile d'olive vierge
- 2 pincées de cumin
- 10 cl d'huile d'arachide
- poivre blanc du moulin
- fleur de sel

• Détaillez le veau au couteau en tout petits dés. Déposez la viande hachée dans un bol.
• Salez, poivrez et ajoutez l'huile d'olive. Mélangez, couvrez d'un film alimentaire et gardez au frais.
• Préparez les chips d'ail : pelez les gousses, émincez-les en lamelles à la mandoline.
• Mettez-les dans une petite casserole, couvrez d'eau et portez à l'ébullition. Égouttez.
• Dans une petite poêle, sur feu doux, faites revenir les chips dans l'huile d'arachide.
• Quand elles sont légèrement blondes, égouttez-les sur un papier absorbant.
• Poêlez le cumin à feu modéré. Hachez-le finement.
Sur la viande, râpez légèrement la peau du citron et exprimez quelques gouttes de jus. Dressez-la sur des assiettes froides. Assaisonnez d'une pincée de cumin et parsemez de chips d'ail croustillantes.

Tourte de blette à la grappa

Ne vous y trompez pas, c'est une douceur. La blette italienne se présente en pied entier, et elle ressemble fort à un chou « Pak Choï ». Les côtes sont épaisses et fermes. Les feuilles, d'un vert intense, sont bien plus ramassées, resserrées que la blette habituelle. La chair est douce et juteuse.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

- 1 pied de blette italienne, soit 700 g
- 10 cl de grappa (eau-de-vie de marc de raisin)
- 50 g de raisins de Corinthe
- 1 fi let d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- 40 g de sucre cassonade
- 1 oeuf
- quelques gouttes de jus de citron
- 5 g de citron confi t cumin-cannelle (recette p. 216)
- 4 pommes reinettes grises
- 1 oeuf pour la dorure
- 600 g de pâte sablée à l'orange (recette p. 312)
Pour 2 tourtes de 4 personnes Pâte sablée pour 2 moules de 14 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur

• Confectionnez la pâte sablée à l'orange.
• Faites tiédir la grappa et y mettre les raisins à tremper pendant une demi-journée.
• Éliminez les feuilles extérieures des blettes qui pourraient être fanées. Séparez le vert des côtes.
• Émincez le vert en chiffonnade. Effi lez les côtes et détaillez-les en dés réguliers.
• Mettez-les dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et couvrez. Faites cuire doucement, en évitant la coloration. À la fin, ajoutez la chiffonnade de feuilles. Laissez refroidir.
• Dans un grand bol, mettez ensemble le parmesan gratté, le sucre cassonade, les raisins préalablement égouttés, l'oeuf, le mélange de blettes, quelques gouttes de jus de citron et le citron confit haché.
• Mélangez et réservez au réfrigérateur.
• Divisez la pâte sablée en deux.
• L'un après l'autre, étalez finement au rouleau les deux pâtons afin que la surface de l'abaisse ronde puisse suffire à habiller le moule.
• Foncez les moules en remontant sur les bords.
• Parez l'excédent de pâte sur les bords et récupérez les chutes pour réaliser une nouvelle abaisse, plus petite, qui permettra de refermer la tourte.
• Battez l'oeuf restant pour la dorure.
• Pelez les pommes, coupez-les en deux, retirez les coeurs et émincez-les en tranches.
• Tapissez le fond de la tourte de tranches de pomme, couvrez d'un peu de mélange de blettes.
• Répétez l'opération trois fois en terminant par la pomme.
• Refermez hermétiquement la tourte avec le rond de pâte sablée.
• Dorez à l'oeuf battu, au pinceau.
• Cuisez au four ventilé à 190 °C (th. 6-7) pendant 30 minutes.
• Laissez refroidir à température ambiante avant de déguster.

livre de recettes :
p. 3





«Le plaisir est d'abord visuel avant d'affoler les papilles. Voici un plat particulièrement savoureux. On y retrouve les goûts entremêlés des herbes, du légume et de l'alcool délicatement parfumé. C'est un régal, une expérience gustative unique comme on n'en connaît pas assez à Hollywood !»

«Enfin de la pasta ! Un plat très simple aux arômes puissants, un plaisir à consommer sans modération, mais seulement en Italie. Ahhh les saveurs uniques de la poutargue... Je fonds complétement. La poutargue que je consomme provient de la maison Pregi di Sicilia qui propose les meilleurs produits de la mer. Michele Sipiano est implanté à Palerme, mais il expédie via le net*.»





* www.pregidisicilia.it ou en France au 04 92 59 08 62 *ndlr*

livre de recettes :
p. 3

Spaghettis en vinaigrette à la poutargue

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Pour 4 personnes

La poutargue est rare. Elle est composée d'oeufs de mulet salés et séchés, de couleur orangés
et au goût amer et prononcé. On peut ne pas apprécier, mais moi j'aime avec quelques gouttes de citron
sur une biscotte, c'est simplement délicieux.

INGREDIENTS :

- 250 g de spaghettis semola di grano duro
- 100 g de poutargue
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- 24 tomates cerises aigres-douces (recette P.101)
- 10 feuilles de basilic frais
- sel, poivre

- Préparez les tomates cerises aigres-douces.
- Faites cuire les spaghettis à l'eau salée, selon les indications sur le paquet.
- Rafraîchissez-les, égouttez-les bien, puis nourrissez-les de l'huile d'olive.
- Gardez-les au frais dans un saladier.
- Taillez les tomates aigres-douces en quatre et assaisonnez-les d'un peu de poivre et de sel.
- Mêlez les spaghettis avec les tomates et leur assaisonnement.
- Arrangez-les en dôme sur les assiettes.
- Parsemez de basilic ciselé et de la poutargue rapée en copeaux.
- Servez très frais.



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

«J'ai l'esprit ouvert sur l'extérieur et j'apprécie cet audacieux mélange d'influences arabes avec la feuille de brick, de légumes, viande d'agneau et de mozzarella. C'est tout simple mais particulièrement réjouissant. On trouve encore de la bonne mozzarelle de bufflonnes, mais si vous avez un doute sanitaire (les terres de Campania dans la région de Naples sont polluées à la dioxyne), alors rabattez-vous sur une mozzarelle de vache.»

livre de recettes :
p. 3

bricks d'agneau, poivron grillé et mozzarella

Pour 4 personnes

Cette recette à l'esprit oriental est en fait inspirée de la Sicile. En effet, la feuille de brick y fut introduite par
les Arabes qui s'emparèrent de l'île au IXe siècle.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

INGREDIENTS :

- 2 souris d'agneau
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 2 poivrons rouges
- 120 g de mozzarella di bufala
- 4 feuilles de brick
- 10 cl d'huile d'arachide
- 1 oeuf (pour la dorure)
- tartare de tomates
- sel, poivre

• Réservez les souris d'agneau « sur l'os » chez votre boucher et demandez-lui de les parer.
• Coupez les tomates en quatre, pelez et émincez l'oignon et le céleri, réalisez le bouquet garni.
• Réunissez les souris et cette garniture dans une cocotte. Couvrez d'eau juste au-dessus des morceaux.
• Démarrez sur le feu puis mettez au four à 170 °C (th. 5-6). C'est cuit quand la viande se détache naturellement de l'os (il faut compter environ 2 heures). Retirez alors les souris du jus de braisage.
• Attendez que la viande soit tiède avant de la dépiauter (avec les doigts) en petits morceaux.
• Faites rôtir les poivrons rouges au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes.
• Tournez-les en cours de cuisson. À la sortie du four, enfermez-les quelques minutes dans un papier d'aluminium afi n qu'ils puissent s'éplucher aisément. Épépinez-les et taillez-les en quatre.
• Taillez la mozzarella en tranches de 8 mm. Salez et poivrez.
• Étalez les 4 feuilles de brick sur la table. Au centre de chacune, superposez les 3 éléments : mozzarella, effi lochade d'agneau, poivron. Badigeonnez la bordure d'oeuf puis repliez la feuille pour former un chausson hermétique. Réservez-les sur une plaque du four légèrement huilée.
• Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
• Au dernier moment, cuisez les bricks au four. Après environ 8 minutes, quand ils sont bruns et croustillants, dressez-les sur les assiettes chaudes. Accompagnez du tartare de tomates.



«Si vous me parlez de cappuccini, alors vous devez faire erreur ! Ha ! Ha ! Ha ! J'aime la légèreté de cette mousse salée au goût tranché du champignon. C'est une merveille. What else ?»

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



livre de recettes :
p. 3

cappuccino aux cèpes secs et à l'oeuf

Pour 4 personnes

C'est un plat simple à réaliser, mais qui demande de la précision, comme souvent les préparations d'oeufs.
Vous pouvez également jouer avec des champignons frais : trompettes, mousserons, chanterelles grises...
Mais ce goût un peu fumé, voire boisé, du cèpe sec est unique.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

INGREDIENTS :

- 6 oeufs frais
- 100 g de cèpes secs
- 25 cl d'eau minérale
- 30 feuilles de sauge
- 20 g de beurre frais
- jus de citron
- 300 g de crème fleurette
- sel, poivre

Les oeufs

• Faites cuire les oeufs 35 min dans l'eau à 70 °C (munissez-vous d'un thermomètre pour être précis).
• Stoppez la cuisson en les plongeant dans la glace.
Après 3 minutes, cassez les oeufs un à un dans un plat à rebord. Couvrez-les de l'eau fumante à 65 °C. Réservez.

Les cèpes

• Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau minérale.
Égouttez-les.
• Faites-les blondir à la poêle avec une noix de beurre.
• Pendant ce temps, mettez l'eau de trempage à réduire sur le feu afi n de réaliser un jus corsé.

La sauge

• Effeuillez la sauge et faites dorer les feuilles dans le beurre mousseux.
• Quand elles sont croustillantes, égouttez-les sur un papier absorbant. Salez.

Le cappuccino

• Faites chauffer la crème.
• Salez et poivrez.
• Ajoutez la réduction de cèpes et quelques gouttes de jus de citron.
• À l'aide d'un mixeur, aérez la crème pour créer de la mousse, comme un cappuccino.

Le dressage

• Étalez les cèpes croustillants dans des assiettes creuses puis déposez l'oeuf mollet dessus.
• Nappez de la mousse du cappuccino. Parsemez de feuilles de sauge çà et là.

Ravioles au jaune coulant et aux épinards

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Pour 4 personnes

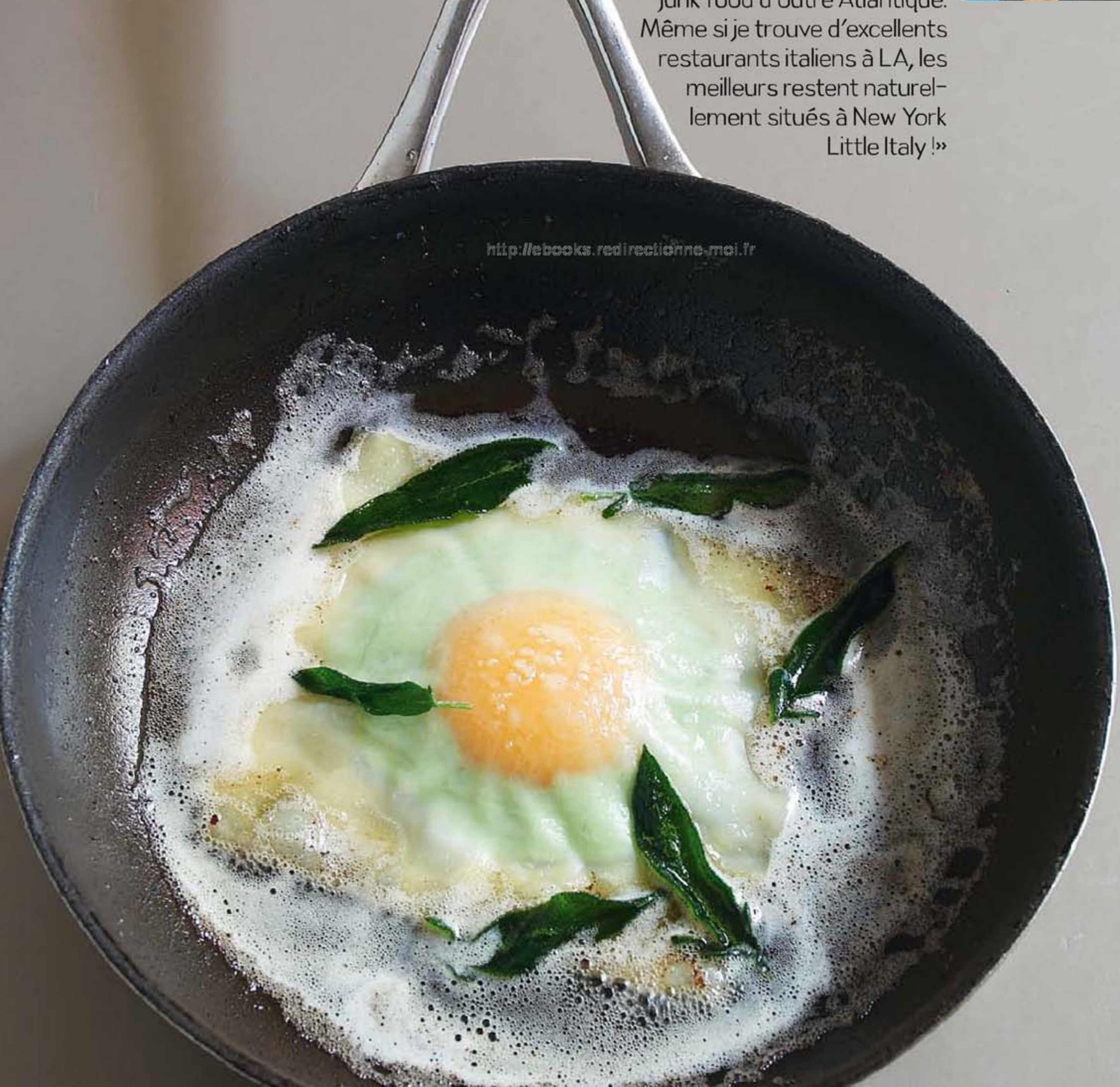
16 carrés de pâte fraîche (recette P.245)
· 8 jaunes d'oeufs frais
· 1 kg d'épinards
· 125 g de mascarpone (recette P.151)
· 70 g de Fjord
· 100 g de beurre
· 1 bouquet de sauge
· 30 g de parmesan
· noix de muscade
· huile d'olive
· sel, poivre du moulin
· 16 feuilles de papier sulfurisé (15 x 15 cm)

• Fabriquez les carrés de pâte fraîche de 10 cm x 10 cm. Il vous en faut 16.
• Équeutez et lavez les épinards plusieurs fois à l'eau fraîche. Blanchissez-les à l'eau bouillante, refroidissez-les dans un bac d'eau glacée pour fi xer la chlorophylle. Égouttez-les, pressez-les entre les mains pour éliminer l'excédent d'eau.
• Dans le bol du robot coupe, broyez les épinards. Ajoutez le mascarpone, le Fjord, salez et poivrez.
• Débarrassez le mélange dans un bol.
• Dans un grand volume d'eau bouillante salée, pochez les carrés de pâte 2 minutes et refroidissez-les dans un bac d'eau froide.
• Égouttez-les d'abord sur un linge, puis couchez-les un à un sur les feuilles de papier huilées.
• Déposez la purée d'épinards sur 8 carrés seulement. Puis, délicatement, un jaune d'oeuf cru au centre.
• Recouvrez avec le second carré de pâte. Découpez les bordures pour qu'elles soient nettes.
• Réservez.
• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
• Faites frire les feuilles de sauge dans un peu d'huile.
• Dans une petite poêle, faites cuire un beurre en noisette.
• Enfournez les ravioles pour 3 / 4 minutes (l'oeuf doit rester coulant).
• Étalez sur les assiettes chaudes un peu de beurre noisette. Faites glisser délicatement les ravioles sur le beurre. Grattez le parmesan et parsemez les feuilles de sauge.
• Nourrissez encore de beurre.

livre de recettes :
p. 3



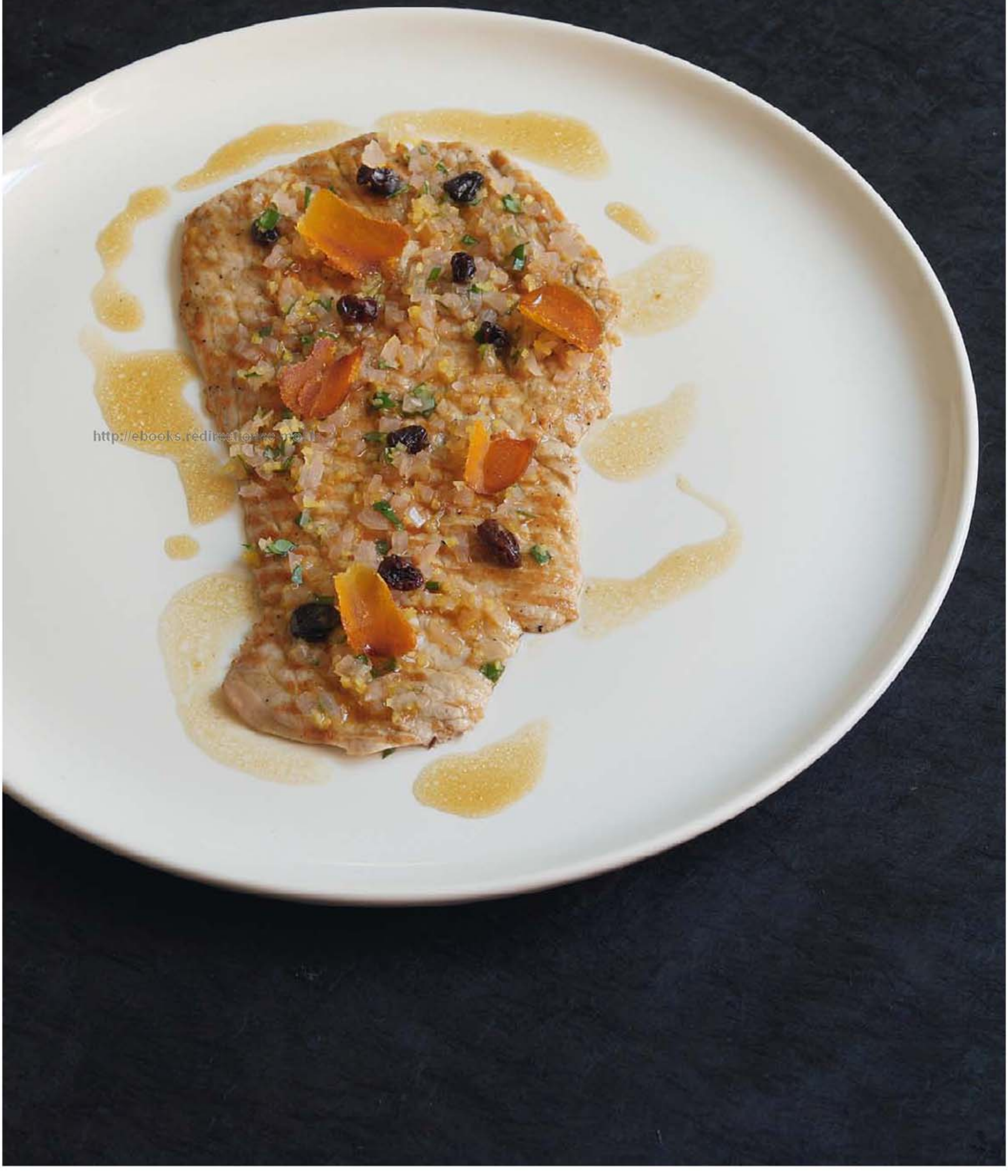
«Comment évoquer l'Italie sans ses ravioles dont le monde entier raffole et s'inspire ? Une saveur et un goût inimitable. Croyez-moi, quand je rentre aux Etats Unis après un séjour italien, j'ai du mal à me réadapter à la junk food d'outre Atlantique. Même si je trouve d'excellents restaurants italiens à LA, les meilleurs restent naturellement situés à New York Little Italy !»



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

«Voici un plat léger et très goûteux. Iodé, il sent la mer. Il reste pour moi attaché à des moments so romantics ou festifs. Vous, les français vous avez votre madeleine de Proust, moi j'ai la piccata de veau à la poutargue !»





livre de recettes :
p. 3

piccata de veau à la poutargue

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

La poutargue amène suffi samment de sel, attention donc de ne pas trop saler la viande. Elle amène aussi cette amertume iodée qui donne le relief nécessaire à ce plat. La poutargue est une spécialité que l'on retrouve dans quelques pays autour de la Méditerranée : Sud de la France, Sicile, Sardaigne, Grèce, Tunisie...
Elle est faite d'oeufs de mulet séchés et pressés.

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

- 4 escalopes (dans la noix de veau)
· 50 g de poutargue
· 1 citron jaune (non traité)
· 20 feuilles de basilic
· 32 raisins de Corinthe
· 2 échalotes
· 10 cl d'agretto di vino santo
· poivre blanc

POUR LA VINAIGRETTE
· 10 cl de jus de poulet
· 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
· 1 cuillère à soupe d'huile de noix
· sel, poivre

- Réalisez le jus de poulet.
- Demandez à votre boucher quatre escalopes les plus fines possible. Si besoin, amincissez-les encore en les tapant l'une après l'autre, entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un maillet en bois (ou d'un rouleau à pâtisserie). Réservez au frais.
- Pelez et ciselez finement les échalotes, déposez-les dans une casserole avec l'agretto.
- Réduisez à sec et réservez au frais.
- Prélevez le zeste du citron à l'aide d'un économe puis hachez-le finement.
- Mélangez les raisins, les feuilles de basilic haché, le citron et les échalotes au vinaigre.
- Assaisonnez de poivre.
- Posez le gril sur le feu et attendez qu'il soit bien chaud.
- Pendant ce temps, préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez le vinaigre de xérès, le sel, le poivre, l'huile de noix, et le jus de poulet.
- Retirez la cire qui enveloppe la poutargue, mais seulement sur la partie dont vous aurez besoin.
- Badigeonnez les piccatas d'huile, puis salez-les d'un côté seulement.
- Faites-les griller vivement quelques secondes seulement sur l'un puis sur l'autre côté.
- Déposez les piccatas sur les assiettes, parsemez le dessus du mélange de condiments, ajoutez 5 à 6 copeaux de poutargue par escalope. Nappez de la vinaigrette.

Pasta mode d'emploi

Selon la définition officielle, les pâtes dérivent d'un mélange pétri à base de farine ou de semoule de blé, appelé pâton, qui est détaillé en unités pouvant adopter des formes variées et devant être cuites à l'eau ou à la vapeur.

http://ebooks.redirectionne.moi.fr

Cette définition est toutefois insatisfaisante. De fait, elle exclut les lasagnes au four ou les raviolis frits voire les gnocchis et consorts qui ne partent pas d'un pâton pétri mais d'une panade plus ou moins liquide; ces farinages sont pourtant considérés comme des paste.
Elles se distinguent des autres grandes confections céréalières principalement sur deux points:

1. contrairement au pain ou à la galette (focaccia en italien, focacius en latin) qui sont cuits à la chaleur sèche (four, plaque), les pâtes se développent dans un milieu humide (eau, bouillon, vapeur). Les lasagnes al forno (dites aussi pasticciate) évoluent également dans un environnement acqueux; si la terrine dans laquelle elles cuisent est effectivement placée dans un four, les lasagnes baignent néanmoins dans une sauce généreuse

2. Les pâtes se distinguent, en outre, de la bouillie de céréales (surnommée papin voire porridge) qui cuisent aussi dans un liquide. Alors que la dernière est par définition informe, les premières reposent au contraire sur une pâte pétrie pouvant être modelée en formes diverses (fils, rubans, carrés, rectangles, billes, graines)..

Cependant, la frontière entre la bouillie et la pasta n'est pas toujours très nette. Ainsi, les gnocchis à la farine de froment se situent à cheval entre les deux confections. Ils sont en effet élaborés, comme la bouillie, à partir d'une pâte molle ne pouvant ipso facto pas être pétrie. Les gnocchis s'en distinguent cependant car la pâte n'y reste pas diffuse; elle est di-



visée en petites portions qui sont plongées dans une marmite d'eau frémissante au contact de laquelle elles se "formatent". On retire les gnocchis au moyen d'une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. Leurs cousins "germains" reposent sur le même principe: Knödel allemand, knedel et stiertsel arlonnais, strieble, spätzle et knoepfe alsaciens.



Les avatars du maccherone illustrent parfaitement la confusion existant entre les genres. Il dérive de macco, désignant une bouillie de fèves et vise, à l'origine, aussi bien des gnocchis de céréales que des tagliatelles. Au XVIe siècle, le queux italien Scappi parle encore de minestra di maccaroni detti gnocchi.....

«Les pâtes ça se redécouvre chaque jour»



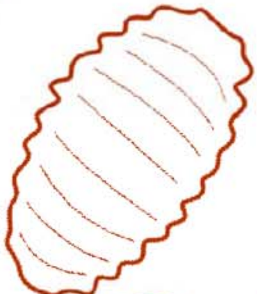
http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Si aujourd'hui, certaines pâtes sont confectionnées a casa (soit à la main, soit avec un appareil domestique), la plupart d'entre elles sont fabriquées mécaniquement dans des usines spécialisées.





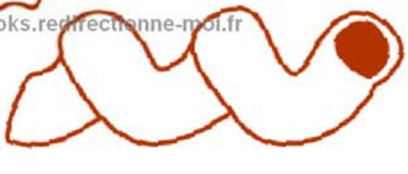
NOTRE SELECTION
VARIÉTÉS



01.GNOCCHI

Petite boule de pâte à base d'eau et de farine de blé , souvent frie à la poêle.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



02.CELLENTANI

Petites pâtes en forme de tir bouchon, cette pâte est appréciée façie accompagnée de sauce pesto ou préparée en salade.
Elle figure dans les incontournables.



03.MACARONIS

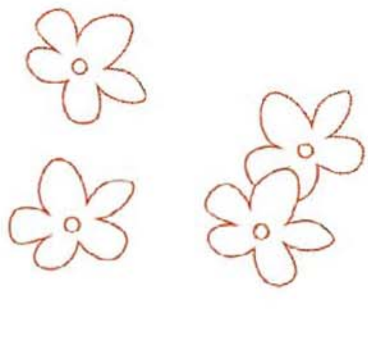
Cette variété fait aussi partie des incontournables, sa forme marginale en forme «bulle» offre une nouvelle expérience gastronomique, préparées avec de la crème et du saumon, elles font un ravage.



04.SPAGHETTI

En italien, le mot spaghetti est le pluriel de spaghetto (inusité en français), lui même dérivé semble-t-il du mot spago qui veut dire « ficelle », allusion à la forme de ces pâtes. En français, on écrit « spaghettis », le mot n'étant pas usité au singulier.
Généralement très apréciée accompagnée d'une sauce Bolognaise.





05.STELLINE

Petites pâtes aux formes fantasiques, généralement adorées par les enfants, elles sont distribuées dans toute les grandes surfaces.

La gastronomie italienne est à l'image d'un pays qui s'étire des cimes alpestres à la presque africaine Sicile. Au-delà des pizzas, des pâtes ou du risotto, il y a de riches traditions culinaires, qui sont autant de reflets des terroirs et des caractères des hommes des diverses régions de la péninsu...

Pour l'amour des pâtes

Cuisine ITALIENNE

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Mondialement érigée au rang des cuisines les plus connues et les plus appréciées, la cuisine italienne ne saurait se résumer en quelques recettes.

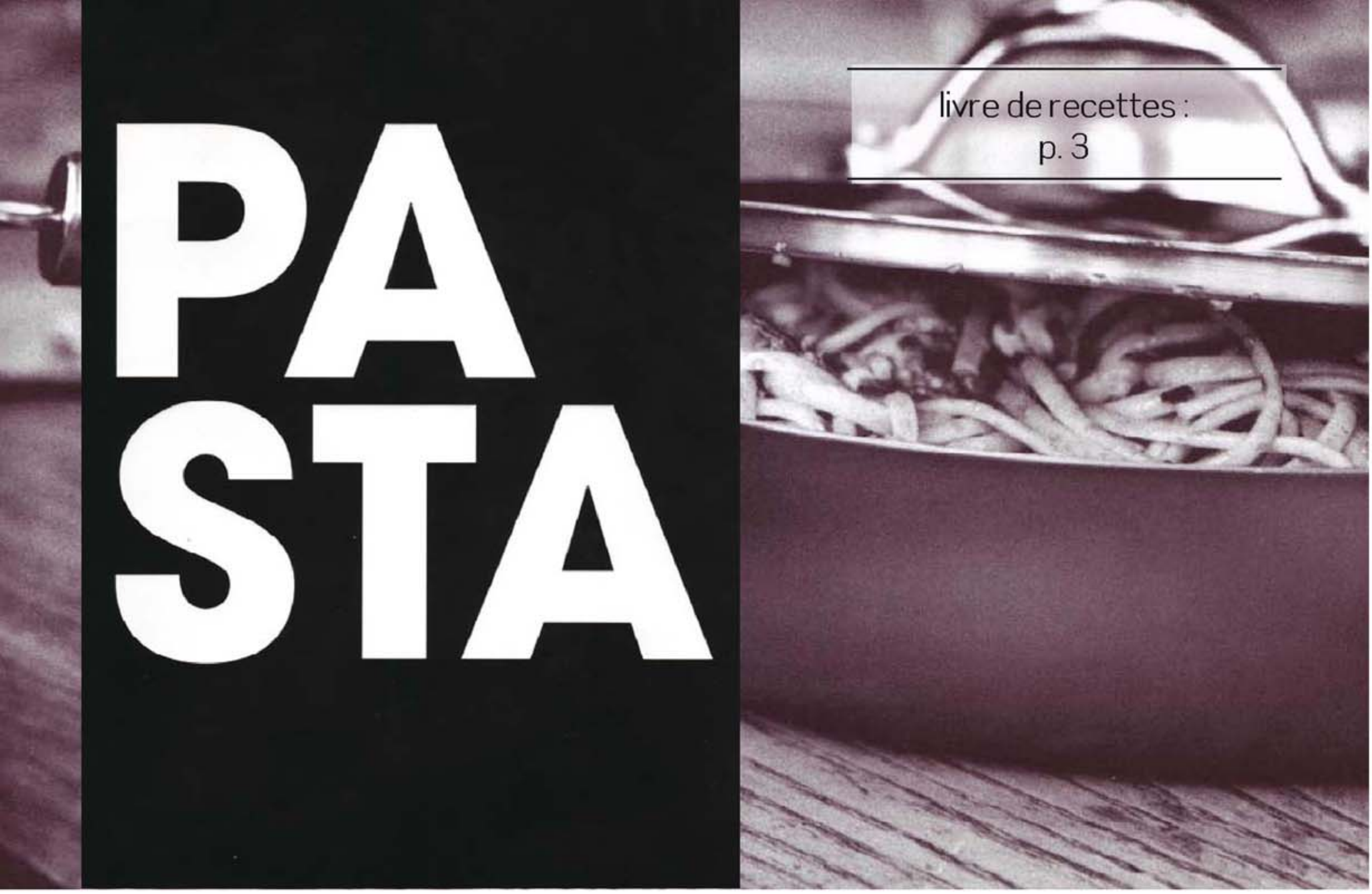
Evidemment, il y a la pizza, star internationale servies à toutes les sauces et opportunément livrée à domicile les soirs de grand faim et de grosse paresse.

Assurément, il y a les pâtes, plébicitées dans les placards des ménagères autant que dans les cuisines des grands restaurants. Mais comment dignement représenter en un dossier une variété étonnante de recettes, de produits et de traditions représentatives de la diversité des terroirs d'Italie ?

Le beurre, la polenta et le riz règnent ainsi en maîtres sur l'Italie du nord «Padane». Les charcuteries et les fromages se taillent la part du lion dans les régions alpines. Dans l'Italie du sud, ce sont l'huile d'olive, les pâtes et les produits de la mer qui sont à l'honneur. Si on pousse la balade jusqu'en Sicile, on sera confronté à des saveurs douces et épicées, qui rappellent une présence arabe de quelques siècles.

Partez à la découverte des meilleures recettes d'Italie, laissez-vous tenter par les parfums, déclinez les couleurs. Toute une culture vous ouvre les bras !





http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Emanuela Roncati

La vapeur monte, embue les placards laqués noir qui jouaient les miroirs. Emanuela prépare un plat de pâtes pour elle et son amie Giovanna: elle aime faire plaisir. Elles parlent de tout et de rien. Elles papotent, elles sont de bonne humeur. Emanuela est debout près des feux et verse de l'eau dans une casserole. Emanuela enfourne une cuillerée dans la bouche de son fils. Il ouvre des grands yeux tout ronds.

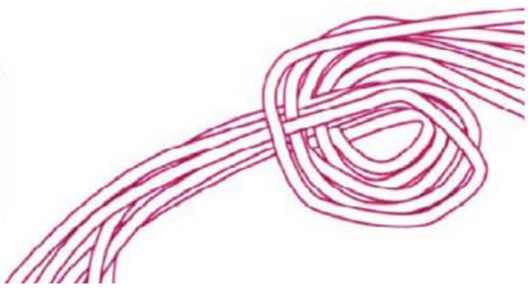
Temps de préparation: 30 minutes / Pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de trenette
- 500 g de rougets en filets
- 500 g de tomates cerise
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil
- 1 pincée de sucre
- 1 poignée de câpres
- 1/2 verre de vin blanc
- 4 cuillerées d'huile d'olive extra vierge

Le secret

Disposer le poisson sur les tomates alors que la sauce est en fin de cuisson permet de le cuire à point. Pour qu'il reste ferme et conserve toute sa saveur, le poisson ne doit jamais cuire trop longtemps.





«Si c'est beau, c'est bon. C'est valable pour tout... Voilà. Je ne comprends pas la vie autrement»

01

Coupez les tomates cerise.
Hachez l'ail et le persil, lavez les câpres.

02

Préparation de la sauce
Faites revenir dans une casserole large et basse l'ail avec un peu d'huile d'olive.
Ajoutez les morceaux de tomates cerise.
Faites cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les tomates perdent leur eau et se ramollissent.
Ajoutez une pincée de sel et de sucre.
Déglacez avec un peu de vin blanc.
Ajoutez les câpres et le persil.

03

Versez les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

04

Pendant la cuisson des pâtes, déposez les filets de rougets sur les tomates.
Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes.

05

Mélangez bien la sauce jusqu'à ce que le poisson s'émiette.

06

Egouttez les pâtes al dente (fermes sous la dent).
Faites-les revenir dans la poêle avec la sauce jusqu'à obtenir un mélange homogène.



VINZIA FICI

Elle a des gestes souples, précis. Le tablier de dentelle qu'elle tient de sa grand-mère lui tombe au-dessous des genoux. Elle va, vient, parle, lit, sourit Les mélanges se font, des fumets montent. Ses gestes se posent, son regard se fixe, elle est tout à coup silencieuse. Vinzia lance la cuisson des pâtes.
«Je fais toujours une petite prière à ce moment-là. C'est mon rituel à moi.»

Temps de préparation: 30 minutes / Pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de spaghettonis
- 500 g de filets d'espadon
- 200 g de tomates cerise
- 2 aubergines moyennes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge
- Une poignée de mie de pain frais
- Persil

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Le secret

Pour que les aubergines n'absorbent pas trop d'huile, trempez-les dans de l'eau salée et égouttez-les bien avant de les faire frire.



«Si je ne rate jamais la cuisson de mes pâtes, c'est grâce à Saint-Joseph»

01

Préparation de la sauce
Coupez le filet d'espadon
et les aubergines en petits dés.
Hachez l'oignon et la gousse d'ail.
Dans une grande poêle, faites revenir
l'oignon à l'huile d'olive.
Ajoutez les tomates, puis les dés d'espadon
et le persil haché. Laissez cuire puis réservez
hors du feu. Ajoutez la menthe à la sauce.

02

Trempez les dés d'aubergine dans
de l'eau salée pour enlever leur goût
amer et éviter qu'elles absorbent trop
d'huile. Egouttez-les et faites-les frire.

http://ebooks.red

03

Faites cuire les spaghettonis dans une
grande casserole d'eau bouillante salée.
Egouttez-les soigneusement et mélangez-les
avec la sauce et les dés d'aubergine.

04

Passez la mie de pain au mixer.
Assaisonnez-la avec un peu d'huile
d'olive, du sel, du poivre. Ajoutez quelques
feuilles de menthe et l'ail haché.

05

Transvasez l'ensemble dans un plat
et ajoutez quelques feuilles de menthe
comme touche de décoration finale.

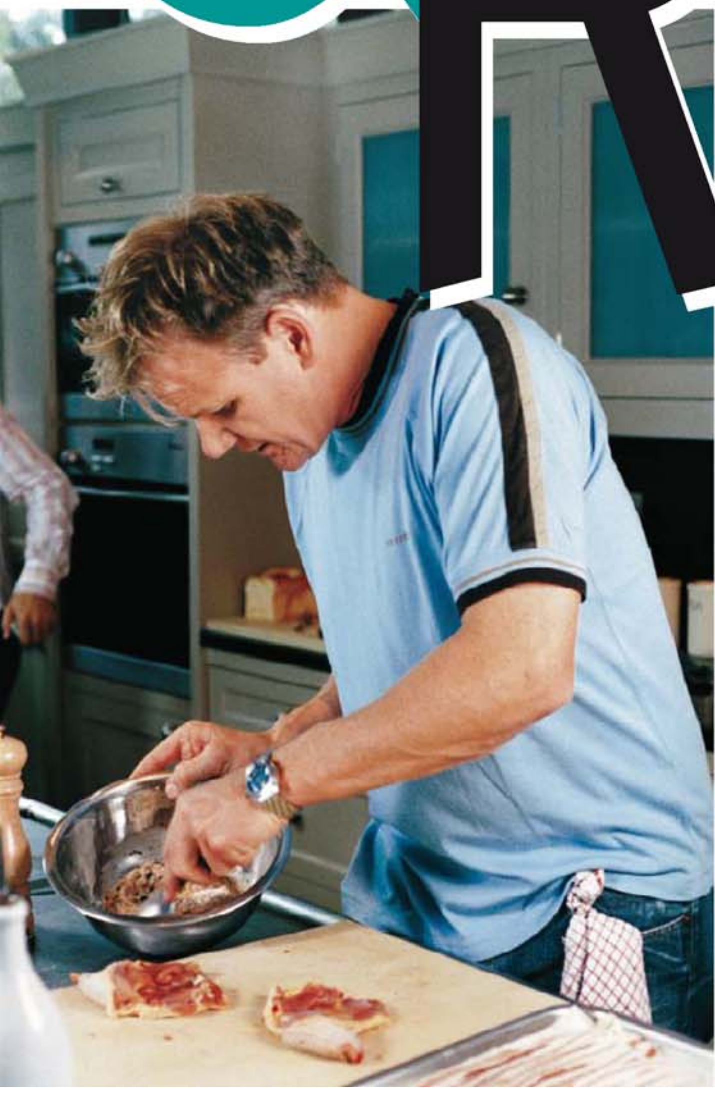
06

Servez les pâtes avec la mie de pain
à part dans un ramequin: chaque convive
saupoudrera ses pâtes à sa guise exactement
comme on le fait avec du parmesan.



Gordon Ramsay

http://e...s.redirectionne-moi.fr



Gordon Ramsay, superstar britannique de la restauration, a choisi le prestigieux Trianon Palace à Versailles, l'émission Hell's Kitchen sur TMC et la publication d'un livre de recettes simplissimes et généreuses pour faire une entrée remarquée en France ! Précédé de sa réputation de « bad boy des fourneaux », cet ancien footballeur qui a raté de peu son engagement professionnel au Club des Glasgow Rangers, à la fois charmeur et tyrannique, a su désacraliser la gastronomie. Il propose, aujourd'hui, dans cet ouvrage, une interprétation moderne et savoureuse de la cuisine.

Livre de recettes :
p. 3

Huîtres Rockefeller



-12 huîtres
- 1 petite branche de céleri coupée en fines rondelles
- 1 lamelle de fenouil hachée
- 2 ciboules finement émincées
- 1 gousse d'ail pelée et finement hachée
- 1 cuil. à soupe de persil haché
- 1 poignée de feuilles de cresson
- 100 g de beurre
- quelques gouttes de Tabasco ou à volonté
- 1 trait de pastis
- 2 tranches de pain de mie écroûtées
- quartiers de citron pour servir

Pour **2** personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

• Ouvrez les huîtres (voir ci-dessous). Rangez les demi-coquilles sur la plaque du four et réservez. Faites chauffer le gril à température maximale.
• Faites fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez le céleri, le fenouil, les ciboules et l'ail. Faites cuire 2 minutes, puis ajoutez le persil et le cresson. Faites cuire 30 secondes de plus.
• Transférez le mélange dans le bol d'un mixeur ou d'un robot ménager. • Ajoutez le Tabasco, le pastis et le pain, et mixez environ 30 secondes, jusqu'à obtention d'une « chapelure verte. »
• Recouvrez complètement les huîtres de cette chapelure. Passez sous le gril 30 secondes, ou jusqu'à ce que le dessus commence à colorer.
• Dressez les huîtres dans des assiettes, garnissez des quartiers de citron et servez sans attendre.

« *Pour ouvrir les huîtres, tenez la partie arrondie dans un linge. Insérez le couteau à huîtres dans la charnière et effectuez un léger mouvement de rotation pour sectionner le muscle et soulever la coquille supérieure. Recueillez l'eau dans un bol. Glissez le couteau sous l'huître pour la détacher. Rincez les huîtres dans l'eau recueillie. Vérifiez qu'il ne reste aucun fragment de coquille.* »

Livre de recettes :
p. 3



Pizza à la courge,
a la sauge et au cheddar fumé

- 330 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à café d'eau
- 200 g de cheddar fumé râpé
- 450 g de courge butternut pelée et coupée en cubes
- 4 feuilles de sauge finement hachées, plus quelques-unes pour la décoration
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Pour **4** personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

• Préchauffez le four à 220 °C. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez la courge et faites-la fondre 5 minutes à feu doux.

• Abaissez la pâte en un rectangle de 15 x 25 cm environ. À l'aide d'un couteau, formez une bordure de 1 centimètre d'épaisseur tout autour de la pâte, en veillant à ne pas couper celle-ci. Badigeonnez les bords du mélange de jaune d'œuf.

• Parsemez sur le fond de pizza la moitié du fromage et recouvrez des cubes de courge. Répartissez la sauge hachée, salez et poivrez.

• Faites cuire la pizza 20 minutes au four, puis parsemez du reste du fromage et faites cuire 5 minutes supplémentaires. Décorez avec les feuilles de sauge fraîche et servez.



Soupe de navets **aux langoustines et a la mangue**

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

Pour **6** personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30-35 min

900 g de navets pelés
1 oignon pelé et haché
12,5 cl de crème fraîche épaisse
1 noix de beurre
45 cl de bouillon de volaille
sel et poivre

POUR LA GARNITURE À LA MANGUE :
1 mangue mûre et ferme, pelée, dénoyautée et coupée en lamelles ou en dés
1 noisette de beurre (facultatif)
2 cuil. à café de sucre (facultatif)

POUR LES LANGOUSTINES SAFRANÉES :
18 à 30 langoustines ou gambas (voire davantage) blanchies 1 min et décortiquées
1 gousse d'ail pelée et écrasée
1 pincée de filaments de safran
1 ou 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

POUR LA DÉCORATION :
1 poignée de feuilles d'oseille hachées (facultatif)
huile d'olive

• Hachez grossièrement les navets. Faites fondre le beurre dans une casserole moyenne, ajoutez l'oignon et faites-le fondre quelques minutes. Ajoutez les navets et le bouillon, et portez à frémissement. Faites cuire doucement de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les navets soient très tendres.
• Pendant ce temps, faites caraméliser la mangue si vous le souhaitez. Faites fondre une noisette de beurre avec le sucre dans une poêle à fond épais et faites cuire jusqu'à obtention d'un caramel clair. Ajoutez la mangue et faites cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brune. Ôtez du feu et réservez.
• Moulinez la soupe. Reversez dans la casserole, ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement. Laissez frémir tout doucement pendant que vous faites cuire les langoustines.
• Faites chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle. Ajoutez l'ail, le safran et les langoustines. Faites revenir rapidement 1 ou 2 minutes sur chaque face. Ne faites pas trop cuire.
• Servez la soupe dans des assiettes creuses chaudes. Disposez la mangue au centre. Recouvrez, le cas échéant, d'oseille hachée.
• Rangez les langoustines autour des morceaux de mangue et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Servez sans attendre.



CHAPATIS

Pour 16 chapatis

Préparation : 15 min
repos : 20 min

Cuisson : 2 min



-400 g de farine spéciale chapatis (en vente dans les épiceries indiennes),
-2 cuillères à soupe de beurre fondu (idéalement, clarifié),
-1 cuillère à café de sel.

• Travailler les ingrédients à la main dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse. Pétrir 15 mn, puis former une boule. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 20 mn à température ambiante.

• Diviser la pâte en 16 parts égales et rouler en boules. Les étaler au rouleau sur une surface farinée en de petits disques très fins, pas plus larges que la poêle.

• Faire chauffer une grande poêle à crêpe, y saisir le premier disque de pâte et le faire cuire 1 mn, puis le retourner lorsqu'il commence à dorer légèrement, et le laisser cuire de nouveau 1 mn.

• Les garder au chaud dans un linge.



Livre de recettes : p. 3

Saveurs du monde

Inde • Liban • Italie • Amérique latine : En route pour un tour du monde express et savoureux

http://ebooks.redirectionne-moi.fr

© Jean-François Mallet



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

© Jean-François Mallet

Taboulé Libanais

100 g de boulgour,
3 grosses tomates,
6 citrons,
10 oignons nouveaux avec les tiges,
3 bottes de persil plat,
1 botte de menthe fraîche,
8 cuillères à soupe d'huile d'olive,
sel, poivre.

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 15 min

• Laver et hacher grossièrement tous les légumes et les herbes, presser le jus des citrons.

• Rincer le boulgour, l'égoutter, le presser entre les doigts puis le rincer de nouveau plusieurs fois à l'eau claire. Le verser dans un saladier, ajouter l'huile, les herbes, les légumes et le jus de citron. Laisser gonfler 1 h, remuer et déguster.

Livre de recettes :
p. 3

PIZZAS CALZONE AUX POIVRONS

Pour 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min

400 g de farine, 10 cl + 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 60 g de levure de boulanger, 4 poivrons rouges, 4 poivrons jaunes, 3 branches de basilic, sel, poivre.

http://ebooks.redirectionne-moi.fr



© Jean-François Mallet

• Cuire les poivrons au four, les égoutter, en retirer la peau puis les hacher grossièrement, et mélanger avec les feuilles de basilic et les cuillères d'huile d'olive.

• Préparer la pâte en malaxant la farine, l'huile, la levure délayée dans un peu d'eau tiède et 25 cl d'eau. Laisser lever la pâte 25 mn dans un endroit chaud.

• Étaler 4 petites pizzas, les garnir de poivrons et de basilic, refermer la pâte en formant des chaussons et les enfourner 25 mn à 280 °C.

Livre de recettes :
p. 3

© Jean-François Mallet



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

-500 g de viande de boeuf hachée,
-4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
-2 gros oignons,
-4 gousses d'ail,
-2 cuillères à soupe de paprika,
-1 cuillère à soupe de ketchup,
-sel, poivre,
-250 g de farine de blé,
-250 g de farine de maïs,
-20 cl d'eau,
-10 cl d'huile d'olive,
-1 pincée de sel.

EMPANADAS À LA VIANDE ET AU PIMENT

Pour 4 empanadas

Préparation : 35 min
Attente : 45 min

Cuisson : 50 min

• Mélanger les farines avec l'eau et l'huile du bout des doigts, et laisser reposer la pâte 45 mn au réfrigérateur. Éplucher et hacher les oignons et l'ail.
• Chauffer l'huile dans une cocotte, y saisirles oignons, l'ail, la viande hachée, saler, poivrer, ajouter le ketchup et le paprika. Laisser mijoter 20 mn en remuant.
• Étaler la pâte, puis la découper en 4 cercles. Les garnir de farce, les refermer en demi-lunes, les enfourner 30 mn à 180 °C.



http://ebooks.redirectionne-moi.fr

En vente chez votre marchand de journaux

Sélection des vins



Madame de Rayne 2001, est d'une belle robe or pâle. Un vin aromatique et fin, fruité et vanillé. La structure est de bonne intensité, à la fois vive et suffisamment concentrée, avec des saveurs de poire et de pêche. Jolie finale, légèrement épicée et confite. A faire vieillir mais on peut également profiter de sa jeunesse. Prix public moyen : 16 euros Disponible sur demande auprès de Terroirs et Châteaux.
05 56 59 00 40



Le Clos du Chapitre 2006 séduira par sa simplicité rafraîchissante. A l'ouverture, le nez est un peu discret, des légères notes d'anis et de bourgeon de cassis se font sentir, puis les fruits se développent (cerise, groseille, framboise). La bouche commence avec un beau soyeux mais très vite devient précise, franche, avec de discrètes notes de boisé et d'épices. La finale est un peu tendue mais très longue et laisse augurer un bel avenir. Il possède un beau potentiel et il faudra idéalement le laisser vieillir encore 4 ou 5 ans. Le Fixin 1er Cru « Clos du Chapitre » 2006 est en vente chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 33,00 euros



Le Château Mornag 2006 se distingue par sa belle robe au rouge profond, brillante et légèrement tuilée. Une bouche soyeuse accompagnée de notes de cacao et une corbeille de fruits impressionnante, ce vin procure sensation de chaleur et une longueur en bouche prodigieuse. Ce vin accompagnera parfaitement un magret de canard ou un mignon de veau à la réglisse aux arômes boisés. Il est en vente au prix de 3.95 euros chez Leclerc.





CHATEAU FONPLEGADE MILLESIME 2006. Il se distingue par une robe d'un rouge violacé encore très profond, un nez très précis, dominé par un fruit tendre. Une très belle fraîcheur et une incroyable minéralité sont bien la signature du plateau et des hauts de côtes de Saint Emilion.La matière encore jeune est très équilibrée avec des tanins fins et suaves. Encore une fois, dans la lignée du 2005, un vieillissement en cave d'environ 8 à 10 ans, lui permettra de révéler tout son potentiel. Le Château Fonplégade 2006 est vendu au prix public moyen de 40 euros.



Le Château Vignelaure, AOC Coteaux d'Aix en Provence, rouge 2005 exprime ici parfaitement toute la finesse et la complexité de ce grand terroir. D'une robe d'un rouge profond, il se distingue par des arômes d'épices douces et de truffe. Si la Syrah lui apporte densité et fruit, le Cabernet lui confère structure et longueur. en vente chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 18 euros.



LES PELERINS 2006 DE LAFON-ROCHET. S'il est présenté comme le second vin de Château Lafon-Rochet, quatrième Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, « Les Pélerins » n'en est pas moins issu du même terroir, mais de vignes un peu plus jeunes, 10 à 30 ans d'âge. Ces mêmes vignes qui donneront dans quelques années le vin du « Grand Cru Classé ». Elevé avec le même soin et dans la même tradition que son aîné, « Les Pélerins » est peut-être plus prompt à se dévoiler. Son nom « Pèlerins » rappelle le passage des pélerins de Saint-Jacques de Compostelle sur le domaine de Lafon-Rochet comme en témoigne la petite chapelle dont les fondations doivent dater du XVIème siècle. Environ 8000 caisses de cette seconde étiquette, créée en 1986, sont produites chaque année.



Le Château de Pibarnon, une référence, une signature, un style intournable à Bandol…En effet, le millésime 2004 est une très grande née à Bandol qui marquera líhistoire de Pibarnon par sa noblesse et sa grandeur. A servir dès maintenant sur une daube, du cochon, du foie de veau. Plus tard il agrémentera idéalement du pigeon, de l'agneau, du canard, des rognons ou des viandes rôties. Ce vin est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 26 euros.

http://ebooks-redirectionne-moi.fr



Le Calisson de Calissanne rosé, est le dernier né du Château de Calissanne. Elaboré dans les règles de l'art, il a une grande élégance, une finesse exemplaire ainsi que belle fraicheur en bouche, il est le rosé de toute les heures ! Subtile à l'apéritif, il est aussi agréable sur des rougets grillés, une assiette d'oursins, ou de bellota ibérique, sur des légumes grillés ou des desserts aux fruits rouges. Ce vin est vendu à 12 euros environ chez les meilleurs cavistes.



CHATEAU DE FIEUZAL BLANC 2007. Situé au cœur du berceau historique des vins de Bordeaux, le vignoble du Château de Fieuzal s'étend sur l'une des plus belles croupes graveleuses de l'appellation Pessac-Léognan. Ce cru ancien appartient aux fleurons de la région viticole des Graves, dont les sols du même nom sont particulièrement favorables à la production de grands vins. Réputé pour ses vins blancs, Château de Fieuzal est aussi reconnu pour l'excellence de son vin rouge, Grand Cru Classé.



Le rouge 2003 du Château Dalmeran en Baux de Provence est un vin d'une grande élégance, une très belle réussite : un vin de gastronomie à déguster sur un carré d'agneau, un gigot, une belle côte de bœuf, des cailles rôties, un pigeon, des fromages et des desserts tout chocolat. Ce vin est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 25 euros environ.

Zéphyr… un Limoux de haut vol (Languedoc) Zéphyr un grand vin spécialement réservé aux amateurs éclairés qui sauront reconnaître son élégance, son allure, et son raffinement. 100% Chardonnay ce vin « souffle le chaud et le froid » ! Les deux terroirs dont il est issu lui donnent en effet un caractère bien trempé… Le bouquet d'agrumes des Chardonnay de haute altitude et l'arôme subtil des chênes bourguignons et bordelais, profèrent à ce vin des notes minérales et grillées en final. Très agréable à l'apéritif, il accompagne à merveille les fruits de mer, les poissons grillés ou des volailles. Elaboré dans les règles de l'art cette cuvée « haute-couture » n'est produite qu'en série limitée à 6 600 bouteilles. Cette cuvée est disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 23 euros environ.





CHATEAU DE FESLES Cuvée la Chapelle 2006 Un magnifique Anjou Blanc 2006, du Château de Fesles Élaboré uniquement à base de Chenin blanc, la plus illustre des cuvées du Château de Fesles baptisée « La Chapelle » est l'expression d'un fabuleux terroir. Délicieuse à l'apéritif, cette cuvée s'exprimera à merveille sur du homard, et tous les crustacés grillés, au beurre, ou cuits au court-bouillon, des poissons en sauce (Brochet de Loire ou Saumon au beurre blanc, filet de Sole, blanquette de Lotte). Parfaite sur des volailles et ou fromages de chèvre. servir entre 10° et 12° C. Présente sur les tables gastronomiques et chez les meilleurs cavistes cette cuvée haut de gamme ne produit que 24 000 bouteilles. La cuvée « la Chapelle » est en vente chez tous les bons cavistes.
Prix : 13 euros environ



LE TOUR DU MONDE

NE SE FAIT PLUS EN 80 JOURS,

MAIS EN 480 PAGES.



480 établissements d'exception dans 56 pays, c'est la promesse de vivre une multitude d'expériences uniques dans les plus beaux endroits du monde.
Découvrez le nouveau guide 2009 sur : ***www.relaischateaux.com/guide***

RELAIS & CHATEAUX
PARTOUT DANS LE MONDE, UNIQUE AU MONDE.

WWW.RELAISCHATEAUX.COM
RÉSERVATIONS 0 825 32 32 32

RELAIS & CHATEAUX

Y&R France 2009